



## Soave Classico DOC 1/2

ROU781

### Historique

Depuis 1887, la famille Tessari est dédiée à la culture de la vigne dans la région de Soave, la région de production la plus ancienne de vin blanc en Italie. La région de Soave Classica est une zone limitée avec un sol unique et un microclimat, située à 296 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le domaine de douze hectares est localisé dans deux micros zones avec des caractéristiques uniques et inimitables, celles de Fitta et Castellaro. La cave moderne et efficace de Suavia a été conçue pour ne produire que des vins blancs en utilisant la meilleure technologie disponible, afin d'obtenir le meilleur du raisin indigène de la région. Il y avait deux points cruciaux à la conception de cave: le premier étant de développer une structure capable de faire le meilleur usage possible de gravité pour réduire le mouvement de moût et de vin à un minimum, et le deuxième était de créer un style architectural qui se marie parfaitement avec le paysage.

### Reconnaissance

3 grappes - DUEMILAVINI 2012 - SOAVE CLASSICO 2010 2 bichiere - GAMBERO ROSSO 2012 - SOAVE CLASSICO 2010 18/20 PREMIO QUALITÀ/PREZZO VINI D'ITALIA 2012 - SOAVE CLASSICO 2010

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Suavia Azienda Agricola
<b>Région vinicole</b>	Venetie	<b>Cépage(s)</b>	95% garganega, 5% trebbiano di soave
<b>Appellation</b>	Soave Classico DOC	<b>Conservation</b>	3 à 5 ans
<b>Service</b>	10 - 12 °C		

### Description

#### Oeil

Jaune paille brillant avec des reflets dorés

#### Nez

Notes de pommes fraîches, de poires Kaiser, de jasmin et de fruits tropicaux.

#### Bouche

Vin onctueux et coulant, bonne acidité lui apportant fraîcheur et nervosité.

**Accord mets/vin** L'apéritif idéal, se marie parfaitement avec légumes, poissons, viandes blanches et fromages frais.

### Commentaires

**En une ligne** Tout ce qu'on aime des meilleurs Soave. Du fruit, de la fraîcheur, des notes florales et encore du fruit.