



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Monte Carbonare Soave Classico DOC

ROU782

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 Castellarò. 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

Gran Vno- SLOW WINE 2015 - MONTE CARBONARE 2012 3 bicchiere - VINI D'ITALIA 2015 GAMBERO ROSSO - MONTE CARBONARE 2012 92 pt WINE ENTHUSIAST 2014 - MONTE CARBONARE 2012

Pays	Italie	Producteur	Suavia Azienda Agricola
Région viticole	Venetie	Cépage(s)	100% garganega
Appellation	Soave Classico DOC	Conservation	
Service	11 - 13 °C		

Description

Oeil

Jaune paille brillant avec des reflets dorés

Nez

Notes de fleurs jaunes, fruits exotiques, pêches blanches et un soupçon de fumée.

Bouche

Palais ample, saveurs d'herbes aromatiques et amandes. Belle acidité vive avec une finale nerveuse et persistante.

Accord mets/vin Plats de poissons délicats et légumes. Excellent avec risotto aux truffles.

Commentaires

En une ligne C'est le meilleur Cru de la maison, la quintessence de leur production. C'est ni plus ni moins qu'un Soave 1er Cru. Une impression d'harmonie, d'élégance et de complexité émane de ce vin.