

TOMMASI LE VOLPARE Soave Classico DOC 0,75l



EAN 8004645353103 Kategorija Ramus vynas

 **Spalva**
Baltasis

 **Gamintojas**
Tommasi

 **Šalis**
Italija

 **Regionas**
Venetas

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
100% Garganega

 **Brandinimas**
Brandinta plieno talpose 6 mėn.

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
12%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

Vynas kilęs iš pačios istorinės Soave Classico zonos širdies – vulkaninės kilmės kalvų, supančių žavingą Soave miestelį. Vynuogės auginamos Le Volpare kaimelio vynuogynuose, esančiuose Foscarino kalno šlaite, Monteforte d'Alpone vietovėje. Dirvožemis čia bazaltic kilmės, suteikiantis vynui išskirtinį minerališkumą ir charakterį. Vynmedžiai auginami naudojant tiek Guyot, tiek tradicinę Pergola Veronese sistemą. Fermentacija vyksta nerūdijančio plieno talpose ir trunka 5 dienas, vėliau vinas brandinamas 6 mėnesius taip pat nerūdijančio plieno talpyklose, siekiant išsaugoti natūralų vaisiškumą, gaivumą ir regionui būdingą elegantišką minerališkumą.

Aromatas

Aromatas subtilus, tačiau išraiškingas, dominuoja baltųjų gėlių – akacijų ir jazminų natos. Jas papildo šviežių baltųjų persikų, kriaušių ir obuolių užuominos. Taip pat jaučiami citrusinių vaisių akcentai, o minerališkumas ir švelnios migdolų natos suteikia aromatu elegancijos ir gilumo.

Skonis

Vyno skonis gavus ir puikiai subalansuotas. Jame atsiskleidžia švelnios kriaušių, obuolių ir baltųjų persikų natos, kurias papildo citrusinių vaisių gaivumas. Subtilus minerališkumas suteikia vynui struktūros ir elegancijos, o švelnus migdolų poskonis palieka malonų, šiek tiek šilkinį pojūtį. Tai lengvas, bet kartu kompleksiškas vinas.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su jūros gėrybėmis, įvairiais ryžių patiekalais, baltąja žuvimi ar kietaisiais sūriais.

Rekomenduojame patiekti 8 – 10 ° C baltojo vyno taurėje.