

Soave DOC Classico

Produkt: vitt vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, medelfylligt

Producent: Cantina Fratelli ZENI

Land: Italien

Distrikt: Veneto

Alkohol: 12 vol %

Druvor: Garganega 90 %, Trebbiano 10 %

Vinifikation: Druvorna skördas i september och efter noggrant urval går druvorna till pressning. Efter pressning genomgår musten kylning, filtrering och jäsnings i 14 dagar. Därefter tappas vinet på flaska.

Jordmån: Jord bildad av vulkanisk aska.

Hållbarhet: Bör drickas inom 2 år.

Temperatur: Serveras vid 10°-12°.

Färg: Halm med ljust gul färg.

Doft: Frisk med doft av äpple och vita blommor.

Smak: Djupt fruktig och frisk med bra eftersmak.

Passar bra till: Apéritif, fisk, buffé samt sallad och pasta.

Övrigt: Vingården som ägs av familjen Zeni har en lång historia. Här har vin odlats sedan 1100-talet. Idag har man en modern och effektiv vinproduktion med stora kvalitetskrav.

Artikelnummer: 410

Leverantörens webbsida: www.zeni.it

