



SOAVE DOC CLASSICO

Der Name dieses berühmten Weins stammt von der Bezeichnung Svevi oder Suavi („Schwaben“), einem der Völker, die im Mittelalter versuchten, Italien zu erobern. Einige sind davon überzeugt, dass der Stadt Soave ihr Name von dem Dichter Dante eben aufgrund der hohen Güte dieses Weines verliehen wurde.

Farbe: Strohgelb. Bouquet: Blumig, intensiv und fein. Geschmack: Trocken, mittlerer Körper, angedeutete bittere Note, typische Note von Trockenfrüchten.

DER WEINBERG

Lage: im Herzen des Soave-Gebietes auf einer Höhe zwischen 100 und 250 Meter ü.M. in Südwestlage. Bodenart: überwiegend kalkhaltig, manchmal tonhaltig. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Pergola Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 15-20 Jahre. Augen pro Stock: 22. Pflanzdichte: 2.500/3.500 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 100 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN

Vorspeisen und Fischgerichte; ausgezeichnet als Aperitif.

JAHRGANG 2019

Die Ernte 2019 begann etwa zehn Tage später als in den Vorjahren und verringerte sich im Vergleich zu 2018 um 15 bis 20%. Nach Jahren großer Hitze in der Endreife, in der die Zuckerrücklage im Vergleich zu der Aromenanhäufung privilegiert war, hatten wir endlich ein Jahr, in dem die niedrigen Temperaturen in Verbindung mit den hohen Temperaturschwankungen, eine ausgezeichnete Ansammlung von Farbstoffen und guten Säuregehalt ermöglichten. Trotz der starken Regenfälle im Mai waren die Trauben gesund und spärlich, daher besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.



REBSORTEN:

80% Garganega

15% Trebbiano

5% Chardonnay



KATEGORIE:
**trockener
Weißwein**



FORMAT:
750 ml



SERVIERART
10° | 12° C



ENTWICKELTER
ALKOHOL
12,00% vol