

Monte Carbonare



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Veneto
APELACJA	Soave DOC
SZCZEP	Garganega
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Gambero Rosso 3 Bicchieri, Robert Parker 91 pkt, Wine Spectator 91 pkt.

Aromat:

Intensywny żółty kolor. Aromat śródziemnomorskich owoców cytrusowych oraz nuty świeżych ziół górskich.

Smak:

W smaku kremowe, eleganckie i niezwykle świeże, przyjemna mineralność. Dobrze zrównoważona kwasowość daje wino łatwe do picia.

Potrawy:

Grillowane ryby, sery miękkie, szparagi

Suavia to starożytna nazwa miasta Soave. Wykorzystała ją rodzina Tessari do nazwania swej winnicy, którą objęła w 1887r. na terenie gminy Soave w miejscowości Fittà - samym sercu Soave Classico. W 1982 roku Giovanni Tessari i jego żona Rosetta, świadomi ogromnego potencjału ich ziemi do produkcji win wysokiej jakości zdecydowali się na uprawę tylko białych rodzimych odmian - Trebbiano di Soave i Garganega. Dzisiaj winnicą zarządzają ich 4 córki. Koncentrują się na produkcji tylko białych win wykorzystując nowoczesne metody i nowatorskie podejście, co szczególnie ujawniło się nie tylko w wyjątkowej jakości wina ale również w niekonwencjonalnym wyglądzie butelek. Oprócz wysokiej jakości dobry chwyt marketingowy przyciągnął wielu zwolenników Soave i w ten sposób Suavia jest jednym z najlepszych przedstawicieli tego gatunku.