

SOAVE CLASSICO SPERI

СОАВЕ КЛАССИКО СПЕРИ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Soave Classico DOC

Сорт винограда: 100% Гарганега

Средний возраст лоз: 18 лет

Способ сбора: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 11%

Объем производства: 2000 бутылок

Старинный род из Вальполичеллы, владельцы семейной винодельни Спери – приверженцы традиционного стиля производства классических вин Венето. История винодельни началась в 1874 г. в самом сердце региона Вальполичелла Классико. И вот уже пятое поколение этой семьи виноделов объединяет свой опыт и инновации для создания великолепных вин, олицетворяющих исторический дух терруара и качество традиционных сортов винограда. Благодаря преемственности поколений, консервативности в технологии производства и преданности терруару, семья стала одной из самых уважаемых среди итальянских виноделов.

Терруар:

Виноградники площадью 60 га располагаются в самом сердце региона Вальполичелла Классико коммунах Сан-Пьетро в Кариано, Фумане и Неграр. Они расположены на известняковых почвах осадочного происхождения на высоте 120-350 м над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина:

Сразу после сбора ягоды отделяются от гребней, подвергаются деликатному прессованию и ферментируются при температуре 14-18°C в чанах из нержавеющей стали. Затем вино выдерживается на осадке в цементных чанах.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый, с зеленоватым отблеском.

Аромат: Тонкий, деликатный, с нотами марципана и цветов миндаля.

Вкус: Насыщенный фруктовый, с хорошо сбалансированной кислотностью, имеет долгое и мягкое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Морепродукты, рыбные блюда, салаты, паста с кремовым соусом или песто, ризотто и мягкие сыры (особенно бурата). Температура подачи: 12 °C.