

# Ла Рока Соаве Класико DOC

## La Rocca Soave Classico DOC



### Произход

|              |                           |
|--------------|---------------------------|
| Държава      | Италия                    |
| Винен регион | Венето, Соаве Класико DOC |
| Винарна      | Пьеропан                  |

### Технически данни

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Сортов състав | Гарганега       |
| Вид           | Сухо бяло вино  |
| Разфасовки    | 750 мл          |
| Затваряне     | Технически корк |

|             |                                                                                                                       |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Винификация | Гроздето се ронка и пресова внимателно, след което се прави кратка мацерация в контакт с ципите в 2500-литрови бъчви. |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отлежаване | В края на ферментацията виното се прелива в бъчви с вместимост между 2000 и 500 литра, където отлежава около 15 месеца. През този период виното остава върху фините утайки и придобива характер и богат букет. Виното остава в бутилка няколко месеца преди да бъде пуснато на пазара. |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Описание

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Накратко | Лозето „La Rocca“ се намира на хълма Монте Рокета, точно под средновековния замък, построен от семейство Скалигери в град Соаве. Микроклиматът в това лозе създава вина с уникален нос и отличителен вкус. Гроздето се бере, когато е много зряло, често дори в края на октомври, което придава огромна комплексност и ароматни качества на виното, правейки го от висок клас. Виното е произведено за първи път с този етикет през 1978 г. |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                       |                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дегустационни бележки | Цвят: искрящ и наситено жълто със златисти отблясъци. Нос: интригуващ, напомнящ екзотични плодове и ядки. Мек и устойчив вкус, с нотки на подправка, дължина и елегантност. |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Съчетание с храна | Отлично се комбинира с комплексни ястия, дори със силни вкусове, особено ризото с манатарки или целина, тиква и бадеми, солена треска и други риби, включително сьомга, миди и раци. Сервирайте при 12-14°C. |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Бележки

