

Пиеропан Соаве Класико DOC

Pieropan Soave Classico DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Венето, Соаве Класико DOC
Винарна	Пиеропан

Технически данни

Сортов състав	Гарганега, Требиано ди Соаве
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	375 мл, 750 мл
Затваряне	Винтова капачка
Винификация	Гроздето се ронка и пресова внимателно с ферментирал отделно сок при температура 14-18°C в облицовани със стъкло циментови резервоари.
Отлежаване	Виното остава в циментовите резервоари върху фините утайки за период, който варира в зависимост от реколтата. На следващата пролет пролетта виното се бутилира и остава поне още един месец в бутилка.

Описание

Накратко	Това е най-свежото и най-младо вино на семейната винарна Пиеропан. Произвежда се изцяло от грозде, отгледано в собствените им лозя, разположени в зоната Соаве Класико и засадени само с местни сортове грозде.
Дегустационни бележки	Блестящ сламено-жълт цвят със зеленикави оттенъци. Нежен нос с нотки на бадемове цветове и марципан. Плодово тяло с приятна плътност, добре балансирана от пикантна киселинност, която обогатява дългия финал.
Съчетание с храна	Отлично се комбинира със супи, предястия, особено на зеленчукова основа като аспержи, грах, тиквички, ястия на базата на яйца или ястия с морски дарове и сладководна риба. Виното е и отличен аперитив. Сервирайте при 12°C.

Бележки

