

Le Mandolare-Monte Sella Soave Superiore, DOCG

Het wijnhuis:

Al meer dan een halve eeuw houdt Le Mandolare zich bezig met het maken van wijn van druiven van de wijngaarden Brognoligo, Castelcerino, Fittà en Monteforte. Giobatta, Renzo en Germana runnen het wijngoed en hanteren een combinatie van innovatie en traditie ter bevordering van de kwaliteit die terug kan worden gevonden in elke fles. Mandolare bestaat uit 20 hectare wijngaard op een terrein van vulkanisch basalt en kalksteen in de regio van de Soave Classico. Het bedrijf heeft respect voor de natuur en zorg voor het milieu hoog in het vaandel staan. De naam "Le Mandolare" is niet alleen de favoriete wijngaard van de familie maar slaat tevens op de karakteristieke smaak van de Mandolare wijnen, nl. die van amandel. Mondorla betekent amandel in het Italiaans.

Productiebeschrijving:

De druiven zijn van tevoren geselecteerd en worden aan het eind van het seizoen geplukt. Een aantal trossen wordt apart gehouden en in kratten kort gedroogd. De rest ondergaat cryo-maceratie. Daarna wordt alles geperst. De fermentatie vindt plaats in eiken vaten gedurende 1 jaar. De wijn rust nog 3 maanden na botteling.

Smaak:

Warm, zacht, droog met een lange afdronk.

Bouquet:

Verfijnd, delicaat, lelie, acacia met aroma's van citrus, fruit, vanille.

Kleur:

Goudgeel

Serveertips:

Vis, groente, soep, wit vlees, zachte kazen.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Le Mandolare
Plaats:	Monteforte d'Alpone
Jaarlijkse productie wijngaard:	60000
Oppervlakte wijngaard:	25
Methode:	conventional

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit
Jaartal:	2006
Aantal fl. p/jr.:	5000
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	Minstens 13,5%
Druiven:	100% Garganega
Leeftijd stokken:	20 jaar.
Bewaren:	nu op dronk
Beste temperatuur:	10°-12°C.