



Le Mandolare-Le Schiavette recioto di Soave 2005, DOCG

(11b)

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 worden met de hand geplukt en verzameld en gedroogd tot eind februari. De wijn rijpt in barrique. Daarna een lange rust op fles.

Smaak:

Warm, rijp, hints van karamel en amandel.

Bouquet:

Kruidig aroma met geuren van vanille en honing.

Kleur:

Goudgeel

Serveertips:

Patisserie, blauwe kazen, foie gras.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Le Mandolare
Plaats:	Brognoligo di Monteforte (VR)
Jaarlijkse productie wijngaard:	60000
Oppervlakte wijngaard:	25
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Marco Zonato

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	witte dessertwijn
Aantal fl. p/jr.:	
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	5
Alcohol %:	14
Druiven:	100% Garganega
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	8-10 jaar.
Beste temperatuur:	12°-13°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)