

Le Mandolare-Il Rocolo Soave Classico, DOC

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:

Halverwege oktober worden de druiven met de hand geplukt. De fermentatie vindt plaats op een temperatuur van 10-18°C. 30% van de wijn rijpt in eiken vaten. 70% op staal. Daarna wordt geblend en gebotteld.

Smaak:

Harmonieus, rond, zacht, mooie structuur en karakteristieke amandel smaak en citrus. Lange finale.

Bouquet:

Verfijnd, intens met een mix van fruit en specerijen.

Kleur:

Strogeel

Serveertips:

Hors d'oeuvres, pasta, soep, lichtgekleurd vlees en kaas.



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.:	10000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	13%
Druiven:	100% Garganega
Leeftijd stekken:	20 jaar.
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	10°-12°C.