

## Le Mandolare-Corte Menini 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:

De druiven worden met de hand geplukt begin oktober. Hierna worden ze ontleed en voor het persen kort ingevroren. De wijn rijpt in stalen tanks gedurende 3 maanden.

### Smaak:

Fris, harmonieus met een karakteristieke nasmaak van amandel.

### Bouquet:

Verfijnd, delicaat, fruitig, citrus vruchten en banaan, lichte bloesem geur.

### Kleur:

Strogeel met een groenig zweem

### Serveertips:

veelzijdig toepasbaar. Heerlijk als aperitief. Maar ook bij hors d'oeuvres, pasta, soep, vis, lichte vlees-soorten. Eigenlijk bij alle gerechten.



### 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.:	35000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	12,8%
Druiven:	100% Garganega
Leeftijd stokken:	20 jaar.
Bewaren:	nu op dronk
Beste temperatuur:	10°-12°C.