



Wijn Info-Blad



Le Mandolare-Corte Menini Soave Classico 2006, DOC

(11d)

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 kalsteen 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 ontsteeld 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'oeuvre, pasta, soep, vis, lichte vleessoorten. Eigenlijk bij alle gerechten.



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:	wit
Aantal fl. p/jr.:	35000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	12,8
Druiven:	100% Garganega
Leeftijd stokken:	20 jaar.
Bewaren:	nu op dronk
Beste temperatuur:	10°-12°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)