

2021 FABIANO LE COSTE SOAVE DOC

ITALIEN, VENETO



Frisk og indbydende

Denne Soave hvidvin er stråglyden i glasset med en duft af frisk græs, citrus og friske grønne æbler. Smagen er livlig med frisk frugt og god balance.

En fin ledsager til fisk, lyse kødretter og milde ostetyper.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Denne friske hvidvin er fremstillet på Garganega med en mindre balance fra Trebbiano og Chardonnay. Ved høsten i slutningen af september er druerne fuldmodne og af bedste kvalitet, hvor syre/sukkerbalancen er i fin harmoni. Vinifikationen finder sted efter moderne principper, hvor druerne afstilles, inden de presses let. Mosten koldgæres ved en kontrolleret temperatur på 18-19°C, for at bevare druerne ædle frugt i den endelige vin. Vinen lagres på rustfri stålitanke, inden den tappes på flaske.

Om Producenten

Huset Fabiano er en af de bedste producenter i Veneto området og har produceret vine af topkvalitet i 100 år. Fabiano-familien har samlet nogle af de bedste folk inden for vindyrkning og ønologi i Italien, og sammen udgør de et stærkt team, der er kendt for kærlighed til jorden, traditioner og gode vine.

Stilen er klassisk med et twist af modernisme. Der anvendes mest store gamle fade, men i de senere år er der eksperimenteret mere med brug af små fade, hvilket bidrager til mere sødme og koncentration i husets vine.

Alle Fabiano's vine er specielt velegnet til at blive nydt sammen med italiensk mad.



VinAvisen