

BERTANI

Soave Original Vintage Edition

Herkomst

Soave, Veneto, Italië

Druivenras

100% garganega

Vinificatie

Een deel van de druiven, zo'n 40%, wordt geplukt in september en de most wordt koud bewaard. De overige druiven worden geplukt in de eerste tien dagen van oktober. De druiven macereren gedurende 3-4 dagen. Dit proces is een nieuwe interpretatie van de productie uit de jaren dertig techniek, om de wijn meer frisheid te geven.

Rijping

In betonnen vaten gedurende ongeveer 9 maanden. Vervolgens een flesrijping van 6 maanden.

Alcoholpercentage

12%

Proefnotitie

Een intense strogele kleur met gouden nuances. De neus doet denken aan perzik, peer en abrikoos. Een zacht mondgevoel met aangename zuren en een lange afdronk.

Wijn-spijs

Verschillende voorgerechten, salades, soepen en als aperitief.

Serveertemperatuur

10-12 graden Celsius

