



**“Ca’ Visco”
Soave DOC Classico
2013**

**Azienda Agricola
Alberto Coffele
Via Roma, 5
37038 Soave (VR)
ITALIEN**

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Soave-Classico-Zone, DOC

ART DES WEINES: Weißwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Az. Agr. A. Coffele

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: DOC-Zone bei Castelcerini di Soave

JAHR DER WEINLESE: 2013

LOS-NUMMER: CA 4414

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 l

ALKOHOLGEHALT: 13,10 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Gesamtsäure: 6,20 g/l - Restzucker: 0,90 g/l - pH-Wert: 3,23 - Extrakt: 21,5 g/l - Schwefel: 80 mg/l

ALLERGENE: enthält Sulfid

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 75% Garganega, 25 % Trebbiano di Soave

FARBE: leuchtendes Strohgelb

NASE: Dem Wein entströmen reichhaltig Aromen von Zitrusfrüchten und anderen Früchten, u.a. von Äpfeln, Mango und Lychee.

GESCHMACK: Ein körperreicher Wein, der sich durch ein anregendes Zusammenspiel von fruchtigen Aromen, mineralischen und Säurenoten auszeichnet. An diesem anregenden Geschmacksarrangement sind eine leicht pikante Pfeffrigkeit und mandelige Bitternisnoten beteiligt. Der Abgang mit einem langen Nachhall ist durch eine leichte Pfeffrigkeit und säureunterlegte Fruchtaromen bestimmt. - Ein gelungener gehaltvoller Wein, dessen vielfältige Geschmackskomponenten und ausgewogene Komposition einen anregenden Weingenuß versprechen.

Weinbereitung

LAGE: Die Trauben stammen aus den Weinbergen der Familie Coffele in der Ortschaft Castel Cerino di Soave. Die Weinberge liegen in der hügeligen Soave-Zone in 200 bis 300 m Höhe. Nur Soave-Weine aus dem Hügelland dürfen sich Soave Classico nennen.

LESE: Mit größter Behutsamkeit werden die Trauben per Hand gelesen und schonend der Pressung zugeführt.

VINIFIKATION: Die beiden Rebsorten werden getrennt einem Gärungsprozess ausgesetzt, der sich kontrolliert bei konstanter Temperatur unterhalb von 18° vollzieht. Auf diese Weise werden die feinen und angenehmen Aromen und Eigenschaften der Garganega- und der Trebbiano-Traube bewahrt. Getrennte Aufbewahrung und Reifung der beiden Weine erfolgen in kleinen Edeltanktanks bei einer Temperatur von unter 16°C. Der neue Wein wird direkt im Weingut Coffele in Flaschen abgefüllt und einen Monat lang in der Flasche verfeinert, bevor er die Marktreife erreicht.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR: 10° C

EMPFOHLENE GERICHTE: Ein idealer Begleiter zu herzhaften Fischgerichten, Meeresfrüchten. Köstlich zu delikaten hellen Fleischgerichten, insbesondere zu gebackenem Kaninchenbraten.



Armin Hebel
Frieseweg 1
D-37085 GOETTINGEN

FON: + 49-(0) 551-59 52 9
MOB: + 49-(0) 171-71 365 21
armin-hebel@lavite-enoteca.de
<http://www.lavite-enoteca.de>

