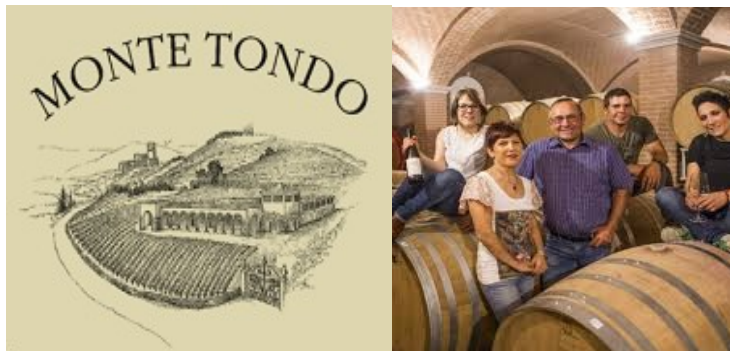




Tel: 0723-982267 Email: hakan@aminea.se

MONTE TONDO Soave Classico Casette Foscarin



I början av 1970-talet köptes 3 ha vinodling av familjen Magnabosco i Montetondo. Fokus då som nu är den fantastiska men underskattade druvan Garganega. Under åren har familjen investerat i utökade vinodlingar samt gjort tekniska förbättringar med utrustning och källare. Sedan mitten av 90-talet är tredje generationen familjemedlemmar involverade i företaget och yttligare odlingar har köpts i Cazzano di Tramigna och idag har familjen ca 32ha totalt med utökad produktion som innefattar även Valpolicella och olivolja. Närmast hjärtat ligger dock dom tre bästa odlingsområdena i Soave med Monte Tenda, Monte Foscario och Monte Tondo där Garganega uttrycker sig allra bäst!

Denominazione di Origine Controllata: Soave DOC Classico

Druvor: 90% Garganega 10% Trebbiano di Soave

Ålder på vinrankor: ca40 år

Lagring:

Skördeuttag: 30hl/ha

Vinmaking: Vingården Casette Foscarin är beläget i norra delen av Soave Classico där jordsmånen har höga halter kalk och kommer ifrån vulkaniskt ursprung. Druvorna skördas sent, mitten av oktober, för hand vid optimal mognad. Efter varsam pressning pågår urlakning i ca 12 timmar i låg temperatur (10-12grader). Alkoholjäsningen sker sedan i 18 grader till vinet är helt utjäst. Vinet ligger på barrique och tonneaux i 6-8 månader för att sedan vila i ståltank i 4 månader innan buteljering.

Filtrering: Naturlig rackning sker innan buteljering.

Karaktär: Djup inbjudande färg med gyllene kanter. Doft och smak är intensiv med inslag av exotisk frukt, en droppe vanilj och honung. Klara drag av mineralstruktur leder till ett långt mjukt avslut.

Serverings temperatur: 14° Celsius

Matrekommendation: Serveras med fördel i slanka chardonnaykupor till eleganta rätter av kyckling eller kalv.