



COME PRESENTARE IL

SOAVE

IN CINA

INTRODUZIONE

- Il vino Soave viene prodotto nella cittadina omonima, un paese a pochi chilometri a est di Verona, zona coltivata a vigneto fin dall'epoca romana. La sua area di produzione è stata definita nel 1927, mentre quella del Soave Classico si colloca tra le colline di Soave e Monteforte d'Alpone. La zona è un'antica fascia vulcanica, che varia dai 150 ai 300 metri sul livello del mare. Nonostante differenze nella composizione del suolo, la base è ricca di minerali quali il basalto e l'argilla calcarea. Il terreno ha buone capacità drenanti, rendendolo un luogo ideale per coltivare un'uva dal sapore ricco ed equilibrato.

DENOMINAZIONE

Soave DOC, Soave Classico DOC e Soave Superiore DOCG.

VITIGNI

70% Garganega, 30% Trebbiano.

GRADO ALCOLICO

11,50 gradi.

NOTE DÉGUSTATIVE

Giallo paglierino e toni verdi, fiori di campo, secco.

ABBINAMENTI

Verdure, risotti, piatti di pesce, ideale come aperitivo.

AFFINAMENTO

Il Soave, una volta prodotto, è generalmente pronto da bere senza necessità di invecchiamento. Il Soave Classico, prodotto nella zona collinare, ha una sorprendente potenzialità di affinamento. Il Soave Classico, che inizialmente presenta aromi floreali, di pesca e mandorla, negli anni sviluppa gradualmente un profumo più stratificato, così come una consistenza cremosa e un gusto minerale morbido. Un buon Soave, in genere, raggiunge il suo picco massimo dopo 7-10 anni.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale dell'uva fresca, spremitura, immersione e successiva fermentazione a una certa temperatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

Agrilegal Bioconsulting

Contatti:

sito web: www.agrilegal.it

email: info@agrilegal.it

tel: +39 327.6328052

Sedi:

Via Santa Chiara, 22 Verona

Via Pascoli, 21 Affi (VR)



显示

苏瓦韦*

在中国

简介

苏瓦韦葡萄酒产于同名城市，维罗纳城東方幾公里處，葡萄园区自罗马时代以来。

苏瓦韦產區自 1927 年便已經被界定出來，也就是今日的经典苏瓦韦產區，介於苏瓦韦村與 Monteforte d'Alpone 村之間狹小的丘陵帶上。由於正處於遠古的火山帶上，因此地勢較高，介於 150-300 公尺的海拔上，儘管土壤種類繁多，但基底都是以富含礦物成分的玄武岩與鈣質粘土為主，由於土壤貧瘠、排水良好的特性，葡萄籐多深入地底，成為種植帶有豐富均衡風味的釀造葡萄的理想地區。

原产地名称

苏瓦韦 DOC, 经典苏瓦韦 DOC, 级超级苏瓦韦 DOCG。

葡萄品种

卡尔卡纳卡 70%, 特雷比亚诺 30%。

酒精度

最低酒精度为 11,5%。

品尝笔记

稻草黄色与绿色调，野花香，干爽。

理想搭配

适宜用作开胃葡萄酒，可与蔬菜和鱼类搭配，也可与海鲜或蔬菜调味饭搭配食用，理想的开胃酒。

陈年潜力

苏瓦韦被一般无需陈年即可饮用。而经典苏瓦韦则产自该地区的山坡地带，有着惊人的陈年潜力。经典苏瓦韦年轻时带有花香，以及桃子和杏仁的味道，口感活泼，富有生命力，随着陈年时间的增加，逐渐发展出多层次的香味，以及奶油般的质地和醇厚的矿物质味。优质的苏瓦韦干白通常在酿成后的 7-10 年内达到巅峰状态。

酿造方法

手工采摘新鲜的葡萄，进行压榨，浸渍，再在一定温度下发酵。

温度

建议饮用温度为 8-10°C (46-50°F)。

* La denominazione di Origine Soave ha trovato spazio nelle norme traduttologiche cinesi relative ai termini vitivinicoli del 2015 (进口葡萄酒相关术语翻译规范), la denominazione “苏瓦韦” è pertanto da considerarsi “ufficiosa” sebbene siano presenti un certo numero di referenze in cui Soave è tradotto con i caratteri “索阿韦”



Agrilegal Bioconsulting

Contatti:

sito web: www.agrilegal.it

email: info@agrilegal.it

tel: +39 327.6328052

Sedi:

Via Santa Chiara, 22 Verona

Via Pascoli, 21 Affi (VR)

