ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Soave Classico DOC

ROU780

Historique

Depuis 1887, la famille Tessari est dédiée à la culture de la vigne dans la région de Soave, la région de production de vin blanc la plus ancienne d'Italie. Soave Classica est une zone limitée avec un sol et un microclimat unique, située à 296 mètres d'altitude. Le domaine de douze hectares est localisé dans deux petites zones avec des caractéristiques uniques et inimitables, celles de Fitta et Castellaro.
La cave moderne et efficace de Suavia a été conçue pour produire des vins blancs en utilisant la meilleure technologie disponible, afin d'obtenir le meilleur du raisin indigène de la région. Il y avait deux points cruciaux à respecter à la conception de la cave. Le premier étant de développer une structure capable de faire le meilleur usage possible de la gravité afin de réduire au minimum le mouvement du moût et du vin. Le deuxième était de créer un style architectural qui se mariait parfaitement avec le paysage.

Reconnaissance

95 points James Suckling (mill 2024)
91 points Falstaff (mill 2024)
90 points Vinous (mill 2024)
93 points James Suckling (mill 2023)
93 points (Best buy) Wine Enthusiast (mill 2023)
93 points James Suckling (mill 2022)
93 points James Suckling (mill 2021)
90 points (Smart Buys) Wine Spectator (mill. 2020)
Top 100 Wine Spectator #58 (mill. 2020)

Pays	Italie	**Producteur**	Suavia Azienda Agricola
Région vinicole	Vénétie	**Cépage(s)**	garganega
Appellation	Soave Classico DOC	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	10 - 12 °C		

Description

Oeil Jaune paille brillant avec des reflets dorés

Nez Notes de pommes fraîches, de poires, de citron, de jasmin, d'amande et de fruits tropicaux.

Bouche Vin onctueux et coulant, bonne acidité lui apportant fraîcheur et nervosité.

Accord mets/vin L'apéritif idéal, se marie parfaitement avec légumes, poissons, viandes blanches, gnocchi sauce tomate et parmesan, risotto d'asperges et petits pois verts, pasta e fasoi et fromages frais.

Commentaires Les vignes sont plantées sur deux sols différents. Le premier est un sol volcanique très foncé, quasiment noir situé dans les zones Fittà et Tremenalto. La deuxième partie est sur un sol composé de roche de basalte dans la zone Castellaro. Les coteaux y sont très abruptes.
Vendange manuelle. Les grappes de raisins sont éraflées et ensuite pressées doucement. Fermentation en cuve inox pour 14 jours à des températures entre 15-18°C. Fermentation malo-lactic uniquement sur une petite partie du vin. Le vin est élevé en cuve inox sur lies pour 5 mois. Légère filtration avant la mise en bouteille.

Sucre résiduel: 2,9 g/L

Biologique.

En une ligne Tout ce qu'on aime des meilleurs Soave. Du fruit, de la fraîcheur, des notes florales et encore du fruit.