ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Monte Carbonare Soave Classico DOC

ROU782

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

Tre Bicchieri - Gambero Rosso (mill 2023)
94 points - Vinous (mill 2023)
94 points - Falstaff (mill 2023)
92 points - Robert Parker (mill 2023)
95 points - James Suckling (mill 2022, 2023)
Tre Bicchieri - Gambero Rosso (mill. 2021 et 2022)
92 points - Wine Spectator (mill. 2021)
95 points - James Suckling (mill. 2021)
Tre Bicchieri - Gambero Rosso (mill. 2020)
94 points - James Suckling (mill. 2020)

Pays	Italie	**Producteur**	Suavia Azienda Agricola
Région vinicole	Vénétie	**Cépage(s)**	garganega
Appellation	Soave Classico DOC	**Conservation**	6 à 8 ans
Service	11 - 13 °C		

Description

Oeil Jaune paille brillant avec des reflets dorés

Nez Notes de fleurs jaunes, fruits exotiques, pêches blanches et un soupçon de fumée.

Bouche Palais ample, saveurs d'herbes aromatiques et amandes. Belle acidité vive avec une finale nerveuse et persistante.

Accord mets/vin Plats de poissons délicats et légumes. Excellent avec risotto aux truffles.

Commentaires Sol volcanique. Le nom Monte Carbonare qui pourrait se traduire par Montagne de carbone ou de charbon vient du fait que le sol volcanique y est noir comme du charbon.

Vendange manuelle.
Élevage de 15 mois sur lies en cuve inox suivi de 6 mois en bouteille avant la mise en vente
Aucune fermentation malolactique.
Sucre résiduel: 3 g/l

Biologique.

En une ligne C'est le meilleur Cru de la maison, la quintessence de leur production. C'est ni plus ni moins qu'un Soave 1er Cru. Une impression d'harmonie, d'élégance et de complexité émane de ce vin.