ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Le Rive

ROU784

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

94 points - Wine Enthusiast (mill. 2021)
93 points - Wine Spectator (mill. 2021)
91 points - Vinous (mill. 2021)
5 Grappoli (Excellent)- Bibenda (mill. 2018)
92 points - Wine Spectator (mill. 2018)

Pays	Italie	**Producteur**	Suavia Azienda Agricola
Région vinicole	Vénétie	**Cépage(s)**	garganega
Appellation	Bianco Veronese IGT	**Conservation**	4-5 ans
Service	10°-12°C		

Description

Oeil Jaune intense et brillant avec des reflets dorés.

Nez Nez: fruits tropicaux, agrumes confits et épices (surtout anis étoilé et cardamome) associées à des notes fumées de tabac vanillé et d'encens.

Bouche Bouche: dense et élégante. Minéralité incomparable qui donne de l'élan et de la fraîcheur. Finition salée. Grande persistance.

Accord mets/vin Idéal avec les mets à base de viande blanche ou poisson, en particulier le curry de poulet, le porc en croûte, le homard. S'accorde également avec le fromage bleu.

Commentaires Vendange à la main.
Douce pression des grappes entières. Fermentation de 20 jours, 30% en barrique de chêne et 70% en cuve inox. Vieillissement de 15 mois (30% en barrique de chêne et 70% en cuve inox) sur lies dans soutirage. Les deux parties sont ensuite rassemblées en cuve inox pour 15 mois supplémentaires.
Le vin reste encore 12 mois en bouteille avant la mise en marché.

Biologique.

En une ligne