

# Farinaldo Soave DOC



Druer: 100% Garganega

Farve: Lys gul.

Bouquet: Næsen er meget fin. Den basaltiske jord giver vinen en karakteristisk mineralsk note såsom flintesten samt indbydende noter af moden tropisk frugt med delikate noter af citrus samt sprød sommersalat.

Smag: Super sprød og frisk vin meget velfbalanceret med smagsnoter af grape/lime og citrus. Indbydende i ganen med en behagelig følelse af mæthed og meget rund afslutning.

Madsammensætning: Såkaldte lyse retter f.eks. kylling og kalv samt evt. muslinger. Og da vi jo er i Italien ville en risotto ikke være helt galt heller.

Servicetemperatur: 8/10°C.

Alkohol: 12,5% vol

Vinificering: Druerne høstes udelukkende i hånden, blød druepresning og øjeblikkelig mostafkøling. Gæringen foretages på ståltanke ved lav og kontrolleret temperatur. Lagringen sker indtil sent forår i ståltanke, derefter på flaske i minimum 2 måneder.

