

Lepia soave doc

Een witte Soave verkregen uit lokale Garganega raszuiver met lage-vastrentende wijngaarden en zorgvuldige aandacht voor vinificatie, uitgevoerd in roestvrij staal. Een aangename verrassing in de mond, met zowel de versheid en de diepte, waardoor het een interessante en evenwichtige structuur geeft.

Intens strogeel. Een complex aroma met geuren van de zomer fruit, peren, perziken, kruiden, amandelen, evenals mineralen. De smaak is rijk en fris, met een aangename smaakpapillen die eigenlijk de zachtheid intensiveert. Milde vanille smaak en goede nasmaak

Classificatie:

Soave

Denominazione di Origine Controllata

Filosofie:

Lepia is een wijn verkregen uit verschillende Garganega druiven.

De lage productie per hectare en de aandacht tijdens de vinificatie tonen volledig het unieke karakter van dit ras. Zo vernieuwt Lepia meer dan een eeuw wijntraditie binnen onze familie.

Oogst, vinificatie en ouderdom

De druiven zijn geoogst op verschillende tijdstippen van rijping en afzonderlijk geplet, met koude pre-gisting huidcontact. Dan worden de druiven voorzichtig geperst en bij 16-18°C. gefermenteerd.

De wijn is in januari gemengd met de dunne wijnmoer in roestvrij stalen tanks. Daarna is er een korte flesverfijning

Grondsoort:

Klei, met kalkhoudende, marly ondergrond

Rassen:

90% Garganega Veronese

10% Chardonnay Veronese

Oogstperiode

Tweede week September

Wijnbouwgebied

Rammed Cord, 9500 wijnstokken per hectare

Jaar geplant:

1990/1993

Schenktemperatuur:

8°-10°C

Serveren bij:

Aperitieven, voorgerechten, rauwe vis inclusief sushi, en wit vleest



13% VOL.

