

Лепигя Соаве D.O.C.



Вино Соаве, полученное из зрелых виноградников с низкой урожайностью, веронского сорта Гарганега, производится полностью в стальных резервуарах. Удивляет приятной продолжительной свежестью, интересной и уравновешенной структурой.

Насыщенный соломенный цвет. В аромате чувствуются экзотические фрукты, спелая груша, персик, ароматные травы, миндаль, ваниль. Богатый, продолжительный свежий вкус, меняющий небольшую солоноватость на мягкость.

КЛАССИФИКАЦИЯ

Соаве – наименование, контролируемое по происхождению (D.O.C.)

СОСТАВ ПОЧВЫ

Глинистая, с преимущественно известняково-мергельной подпочвой.

СОРТА ВИНОГРАДА

Веронская Гарганега 100%

ВРЕМЯ СБОРА ВИНОГРАДА

Вторая декада сентября

ФОРМИРОВКА ВИНОГРАДНИКА

Пергола – 3800 лоз/гектар

ГОД ПОСАДКИ ВИНОГРАДНИКА

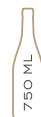
1979/1985

ФИЛОСОФИЯ СОЗДАНИЯ

Лепигя производится из сорта гарганега. Низкая урожайность с гектара и особое внимание ко всем этапам производства вина позволяют полностью выразить уникальный характер этого сорта винограда. Таким образом Лепигя обновляет более чем столетнюю винодельческую традицию нашей семьи.

СБОР УРОЖАЯ, ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА ВИНА

Виноград собирают на трех разных стадиях созревания, отжимают каждую по отдельности, с холодной мацерацией перед брожением. Следует алкогольное брожение при температуре 16-18 °C. После этого в январе вино купажируют и хранят в стальных резервуарах в контакте с тонкими осадками в течение долгого периода. Перед поступлением в продажу вино недолго выдерживается в бутылках.



13% VOL.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 8°-10°C

СОЧЕТАНИЯ Хорошо подходит для аперитивов, к закускам, блюдам из сырой рыбы и белого мяса

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbibzano di Negrar · Verona - Italia
tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine