

Soave Le Coste DOC 2010 Veneto



De druiven voor deze wijn groeien in het achterland van het stadje Soave, ergens tussen Verona en Venetië. Er zijn vele Soave's op de markt, vaak van nogal uiteenlopende kwaliteit. Deze witte van Fabiano kenmerkt zich door een uitgekende combinatie van druiven, die elk hun specifieke cachet afgeven. Lange fermentatie (20 tot 25 dagen) op gecontroleerde temperatuur zorgt voor optimaal extract. De stenige, licht ziltige en zanderige bodem zorgt voor een frisse wijn met een licht minerale toets. Het aroma doet aan jasmijn en geroosterde amandelen denken. Perfect als aperitiefwijn, maar ook prima begeleider van vis en witvlees en pastasalades. Geserveerd op 8-10°C komt de Soave het best tot zijn recht.

Type:	Bianco
Alcoholgehalte:	12,5% vol.
Druiven:	garganega (75%), trebbiano (20%), chardonnay (5%)
Gerecht:	aperitiefwijn, vis, witvlees en pastasalades
Wijnboer:	Fabiano

Over de wijnboer:

Het familiewijngoed Fabiano bestaat sinds 1912 en is gevestigd in Sona, tussen Verona en het Gardameer. De familie Fabiano - inmiddels is de vierde generatie actief - bezit wijngaarden onder Pescara net over de grens met Lomdardia, in Valpolicella, ten noorden van Verona, aan de oostzijde van het Gardameer bij Bardolino en iets oostelijker bij Soave. Daar gedijen m.n. de autochtone druivenrassen zonder weerga, zoals de rondinella, de corvina, de molinara, de turbiana, de negrara, de garganega enz. Prachtige wijnen verlaten het wijngoed met als toppe de Amarone, die op een heel bijzondere manier wordt gemaakt in de Valpolicella-streek.