



Latium Morini Soave



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Her er Latium Morini's klassiske hvidvin, Soave. Markerne er beliggende uden for classico-zonen, men har nogen af de bedste lokationer til druerne Garganega og Trebbiano di Soave midt mellem marker med druer til store Valpolicella'er og Amaroner.

Det giver absolut gode muligheder for at lave en succes, og det er netop hvad denne Soave er - og da især til prisen!

Vinen er lavet af 80% Garganega og 20% Trebbiano di Soave. Druerne presses ved lavt tryk for at give en most uden de hårde garvesyrer. Gæringen sker ved 14 grader inden den får lov at hvile på flaske i ca. 5 måneder.

En flot klar strågul farve, og en duft af grønne æbler, friske mandler, og sommerblomsterdanner rammen om de første indtryk af denne vin. Smagen er frisk, frugtagtig og afbalanceret uden for store armbevægelser.

Server den til fisk eller skaldyr ved 10 - 12°C og drik den netop nu, 2 - 3 år efter høsten, hvor den er bedst.

Producent:	Latium Morini
Druer:	Garganega (80%), Og Trebbiano (20%)
Oprindelse:	Mezzane, Illasi, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	12,0- 13,5 %
Denomination:	DOC