



Rizzardi Ferra Soave Classico

Artikelnummer: 73417

Ursprung: Venetien, Soave Classico DOP

Druva: 100% Garganega

Årgång: 2023

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Vegan, Vitt vin



Smakbeskrivning:

Stor doft av exotisk frukt följt av vit persika och citrustoner. I smaken balanserad frukt, fin syra och subtila toner av ekfat med en fin, lång och komplex eftersmak med mycket mineralitet.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna odlas på kalkrik, gammal vulkanisk mark, som ger dem en väldigt tydlig mineralisk ton, därav namnet "Ferra" som betyder järn på italienska. Vinet har lagrats 6 månader i använda 25hl franska ekfat.

Det produceras endast, drygt 3000 flaskor per årgång.

Passar till:

Perfekt till lax, både halstrad och rökt, till ljust kött, fiskgryta, svamprätter, rökt ost, getost.

Information om producent:

Guerrieri Rizzardi skapades 1913 då "Grand Dame", Giuseppina Guerrieri, med gård och vinodling i Bardolino gifte sig med Greven Carlo Rizzardi med vingård i Negrar (båda belägna i regionen Venetien). Idag äger familjen även en gård i Soave, som köptes 1977 av den svenske Amiralen, Olof Henning Lorenz Hammargren, som på 40-talet drog sig tillbaka till det privata och började odla vin i Soave och jobba som korrespondent för det svenska exportrådet och Systembolaget. Familjen äger också en gård i Valdadige där man endast tillverkar ett Chardonnay.