



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Gini - Soave Classico

Appellation : VENETIE

Cépage : Garganega

Région : L'Italie

Vinification : Fermentation à température contrôlée. Élevé pendant 6 mois en cuves inox

Dégustation : Produit à partir de vignes de Garganega de 40 ans d'âge en moyenne, ce Soave Classico a une couleur paille avec des reflets vert et or. Son bouquet est intense et parfumé de fleurs fraîches (sureau, cerisier) et de fruit mûr. La bouche est sèche et harmonieuse, fine et persistante, avec un léger arôme d'amande. Servir à 10°C.

Accords : Excellent bien sûr avec un plat de pâtes mais aussi sur un poisson grillé, une volaille rôtie ou une viande blanche.

Producteur : Le domaine Gini est situé à Monteforte d'Alpone, dans la zone de production du Soave Classico. La présence de la Gini famille Gini dans cette région remonte aux environs de 1600. Un contrat de vente daté de 1852 témoigne que Giuseppe Gini a acquis des vignes dans le secteur de Contrada Salvarenza, où la famille possédait la terre depuis le XVIIIème siècle. Olinto, oenologue en chef, à transmis sa passion à ses deux fils Sandro et Claudio, et ils gèrent aujourd'hui les 25 hectares de vignes tous les trois. En 1985, les Gini furent les premiers à produire des vins sans utiliser d'additifs chimiques tel que le soufre. Ils sélectionnent rigoureusement les grappes et la récolte est manuelle.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com