



## La Sogara Garda Soave Włochy, Veneto

Firma Cottini swoją historię rozpoczyna w roku 1925, kiedy Carlo Cottini zawodowo zdecydował się zająć produkcją i handlem winem. Swoją pasją szybko zaraził rodzinę, która razem z nim odnalazła w winiarstwie swoje powołanie. Dzisiaj w firmie pracuje już czwarte pokolenie, niezmiennie kultywując założenia Carlo – produkcję win w oparciu o miejscową tradycję i rodzinne doświadczenia. Nazwa Sogara to w dialekcie Veronese „sznurki” - te, które używane są na krzakach aby podtrzymać pnącza i grona. Tak samo wina z tej winnicy mają w winiarstwie regionu podtrzymywać więzi między tradycją a nowoczesnością.

### Opis wina:

Lekki i zwiewny trunek wprost z Veneto. Zaskakująca rzeźkość, szczerzy i naturalny charakter to najważniejsze cechy tego wina. Aromat przywodzi na myśl dojrzewające w słońcu, deserowe gruszki klapsy z akcentem wiosennej łąki pełnej kwiatów i płatków białej róży. Na podniebieniu odkryjemy soczystość gruszek, kruchość świeżych szparagów oprószonych płatkami startego, żółtego, twardego sera. Całość wprost wyborna.

### Typ:

Białe, wytrawne

Podawać w temperaturze ok. 10-12 °C.

