

Azienda Agricola COFFELE

Soave – Veneto

Soave Spumante Brut DOC



Droge wijn, met een frisse structuur, volhardend, evenwichtig, met een aangename amandel nasmaak. Een voluptueuze en sierlijke interpretatie van de Garganegadruif, die hier maximaal tot haar recht komt.

Productiegebied

Uit de Coffele wijngaarden gelegen in het heuvelachtige gebied van de Soave Classico, 200 tot 320 m boven de zeespiegel. (Soave)

Druiven

100 % Garganega handmatig geplukt

Vinificatie

6 maanden gisting in inox vaten.

Kleur

Helder strogeel met een permanente witte schuim en een fijnkorrelige perlage

Boeket

Subtiële geur van verse witte bloemen zoals acacia en kersenbloesems. Aangename geur van knapperig brood en zoete amandel.

Smaak

Droge wijn met een stevige, gestructureerde en volhardende smaak. Evenwichtig met een aangename amandel nasmaak.

Serveertemperatuur

8-9° C

Serveertip

Zeer aangenaam als aperitief, perfect voor wie houdt van dineren met bubbels. Probeer eens met oesters!

Soave Classico DOC



Een klassieke, stijlvolle droge witte wijn die bij elke gelegenheid past.

Productiegebied

Uit de Coffele wijngaarden gelegen in het heuvelachtige gebied van de Soave Classico, 200 tot 320 m boven de zeespiegel. (Soave)

Druiven

100 % Garganega handmatig geplukt

Vinificatie

Rijping in kleine inox vaten

Kleur

Helder strogeel met groene reflecties.

Boeket

Deze droge wijn heeft een subtiele geur van verse witte kersenbloesems, fruitige groene appel met een vleugje salie.

Smaak

De smaak is fluwelig met een elegante finesse, zeer verfrissend, met een aangename amandel in de afdronk.

Serveertemperatuur

9-10° C

Serveertip

Zeer aangenaam als aperitief, gaat prachtig samen met pastagerechten, ideaal bij risotto (met asperges of erwten).

Soave Classico Ca'Visco DOC



Na twintig jaar vond de familie Coffele de perfecte combinatie van twee druivensoorten om tot deze bijzondere wijn te komen.

Productiegebied

Van de Coffele wijngaarden gelegen in het heuvelachtige gebied (150-450 meter boven de zeespiegel), in het dorpje Soave Castelcerino.

Druiven

75% Garganega - 25 % Trebbiano di Soave allen handmatig geoogst

Vinificatie

Na afzonderlijke rijping in inox vaten worden de wijnen gemengd, daarna nog 1 maand op fles.

Kleur

Helder strogeel met groene reflecties.

Boeket

Deze droge wijn heeft een uitgebreid aromatisch palet, voornamelijk citrusvruchten, noten en roze pomelmoes. Maar zelfs tropisch fruit, witte perzik en limoen kan je herkennen.

Smaak

Een droge wijn met een intrigerende frisheid, fruitige smaak en volle evenwichtige afdronk.

Serveertemperatuur

9-10° C

Serveertip

Uitstekend bij zeevruchten en rauwe vis, heerlijk met fijn wit vlees, ideaal bij konijn in de oven.

Alzari Soave Classico DOC



De meest 'trendy' van de Coffele wijnen is ongetwijfeld de Alzari! De Garganega druif in al haar puurheid, 10 à 12 maanden gerijpt in grote eiken vaten.

Productiegebied

De Alzari wijngaarden, gelegen in het heuvelachtige gebied (200-320 meter boven de zeespiegel) in het dorpje Soave Castelcerino.

Druiven

100% Garganega handmatig geplukt

Vinificatie

40% wordt gedurende 40 dagen gedroogd, daarna gerijpt in grote Franse eiken vaten gedurende 12 maanden.

Kleur

Geel met gouden tinten

Boeket

Verleidelijke neus met aroma's van zoete specerijen en vanille.

Smaak

Een droge fluweelzachte wijn met hints van brem, tijm, gele perzik en pruim. De afdronk is gekenmerkt door subtiele toetsen van rook en peper en subtiele eik.

Serveertemperatuur

9-10° C

Serveertip

Perfect bij stevige soepen of geparfumeerde half belegen kazen. Probeer eens met donker vlees zoals fazant, bereid met een pittige saus.

Amarone della Valpolicella DOC



De Amarone is een rode wijn met grote complexiteit, maar tegelijkertijd zeer elegant en stijlvol.

Productiegebied

De Coffele wijngaarden gelegen in het heuvelachtige gebied (ca. 400 m boven de zeespiegel) van Campiano. (Soave)

Druiven

75 % Corvina - 15 % Rondinella - 10 % Molinara allen handmatig geplukt

Vinificatie

De druiven worden 3 maanden gedroogd in een loft, daarna 3 jaar op grote eiken vaten en 2 maanden op fles.

Kleur

Robijnrood

Boeket

Geur van zoet hout, leer, peper en kaneel.

Smaak

Een robuuste complexe volle droge wijn met toch een harmonieuze, fluwelige en elegante smaak. Uitgesproken smaak van zwarte kersen, pruimen en hints van kreupelhout in de afdrank.

Serveertemperatuur

18° C, ontkurken een uur voor het opdienen

Serveertip

Deze wijn wordt traditioneel gecombineerd met wildgerechten, gegrild vlees, stoofschotels en rijpe kazen.

Recioto di Soave Le Sponde



Na een lange droogtijd (meestal van september tot maart van het jaar na de oogst) worden de Garganega druiven geperst tot nectar. Zoet, sensueel, maar ook zeer fris en fruitig. Onweerstaanbaar!

Productiegebied

Van de Coffele wijngaarden gelegen in het heuvelachtige gebied (200-320 meter boven de zeespiegel) in het dorpje Soave Castelcerino.

Druiven

100 % Garganega handmatig geplukt

Vinificatie

De druiven worden tot maart te drogen gehangen in de 'Sala Sponde', daarna 10 maanden in deels nieuwe grote houten vaten.

Kleur

Van deze wijn kleurt je glas goudgeel.

Boeket

Warme diepe geur. Intens en lang met veel variaties : kaki, papaja, citrusvruchten, koffie en karamel.

Smaak

Een zoete en zachte smaak met toetsen van abrikozen en vijgen. Mooi evenwicht tussen suikers en zuurtegraad.

Serveertemperatuur

11-12 ° C, ontkurken een paar minuten voor het serveren

Serveertip

Voor de liefhebbers ideaal bij een zoet dessert, amandelkoekjes, schimmelkazen en oude kazen uit Verona.