



SOAVE CLASSICO

VITIGNI: Garganega 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Monte Carniga - Sengialta - Campagnola

ALTITUDINE: Da 110 a 170 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Dal calcareo - argilloso al basaltico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DEI CEPPI: 4.000

PRODUZIONE PER HA: 54 hl.

RESA DI UVA IN VINO: 60%

ETA' MEDIA DELLE VITI: 26 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE:

* Pigiatura e diraspatura delle uve

* Fermentazione a 17° C.

* Sosta del vino sulle fecce fino a marzo

AFFINAMENTO: In acciaio fino all'imbottigliamento

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 12,60 %

Acidita' totale: 5,60 g/l

pH: 3,24

Estratto secco: 20

ABBINAMENTI:

E' un aperitivo perfetto e un abbinamento ideale per piatti a base di pesce, fresche insalate e carni bianche. Ottimo con tutti i formaggi freschi.

In stagione provatelo con uova ed asparagi.