

# SOAVE CLASSICO VENDEMMIA 2016



**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.