

SOAVE CLASSICO LUNALONGA



VITIGNI: Garganega 70% - Trebbiano di Soave 30%
ZONA DI PRODUZIONE: Monte Carniga – Sengialta
ALTITUDINE: Da 110 a 170 m. s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO: Dal Calcareo al basaltico
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
DENSITA' DEI CEPPI: 4.000
PRODUZIONE PER HA: 66 hl.
RESA DI UVA IN VINO: 60%
ETA' MEDIA DELLE VITI: 26 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA: Prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE:

- * Pigiatura e diraspatura delle uve
- * Fermentazione in legno
- * Sosta del vino sulle fecce fino a febbraio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: In parte svolta
AFFINAMENTO: Trebbiano in barrique, Garganega in acciaio poi minimo 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 13 %
Acidità totale: 4,9 g/l
pH: 3,27
Estratto secco: 20

ABBINAMENTI:

Piatti a base di carni bianche e pesci saporiti. Provatelo con curry di pollo di ispirazione asiatica o aragoste alla griglia.
Perfetto con formaggi stagionati ed erborinati.