



# SOAVE CLASSICO LUNALONGA 2015

**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.