

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.