



SOAVE CLASSICO VIGNETO SENGIALTA

VITIGNI: Garganega 70% - Trebbiano di Soave 30%

ZONA DI PRODUZIONE: Sengialta

ALTITUDINE: Da 160 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Basaltico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE PER HA: 60 hl.

RESA DI UVA IN VINO: 60%

ETA' MEDIA DELLE VITI: 30 anni per il guyot

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Metà di ottobre

VINIFICAZIONE:

* Pigiatura e diraspatura delle uve

* Illimpidimento enzimatico

* Fermentazione e sosta del vino sulle fecce fino a marzo in botti da 20 hl.

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 13 %

Acidità totale: 5,5 g/l

pH: 3,25

Estratto secco: 19

ABBINAMENTI:

Perfetto con primi piatti a base di pesce, pesci e crostacei alla griglia, carni bianche. Da osare con il sushi.