



SANDRO DE BRUNO[®]
AZIENDA AGRICOLA



Denominazione: *SOAVE DOC COLLI SCALIGERI*

Nome: *SCALIGERI*

Origine del nome: famosa famiglia dell'epoca medioevale originaria di Verona

Provenienza: Colline di Montecchia di Crosara

Vigneto: proviene da piccoli appezzamenti di terreno collocati sulle pendici del Mt. Calvarina

Uvaggio: 100% Garganega

Ceppi per ettaro: 4000

Anno di impianto: 1990

Sistema di allevamento: Pergoletta veronese

Esposizione: Sud

Suolo: vulcanico (pendici del Monte Calvarina)

Resa: 100 ql. uva per ettaro

Vinificazione: Vendemmia in cassette, selezione dei grappoli, diraspatura, selezione degli acini, pigiatura e pressatura soffice in saturazione d'azoto.

Fermentazione: In acciaio a contatto con le fecchie nobili per 12-14 mesi senza alcuna filtrazione se non prima dell'imbottigliamento

Colore: Giallo paglierino vivo, cristallino

Sapore: Intenso, persistente, fine con sentori fruttati di pera e fico poco maturi, minerali, fiori d'acacia e mandorla secca. Secco, fresco, molto sapido, caldo, pieno ma snello, di buona persistenza.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Longevità in bottiglia: 5 -7 anni

Abbinamenti consigliati: antipasti a base di pesce, primi piatti con verdure, sopressa di Verona, prosciutto di Soave, ostriche sia crude che gratinate, latterini, gamberetti, sogliole, salmoni, e branzino al sale.

Premi: valutazione di 88 punti da Wine Spectator; medaglia d'oro al concorso "Berliner Wine Trophy" 2009; "Grande Vino" dalla Guida Slow Food 2011; vino premiato sulla Guida Berebene del Gambero Rosso edizione 2013.