



SOAVE D.O.C.

GARGANEGA 100% DA SUOLI VULCANICI

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale durante la terza settimana di settembre.
Diraspatura e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura.
Prima della fermentazione, il mosto viene decantato.
Terminata la fermentazione le fecce nobili saranno preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 6 mesi.
Maturazione in vasche di acciaio inox.

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino lucente con riflessi verdolini, di buona consistenza. Profumi netti, che si esprimono su note fruttate di mandorla, pesca gialla e lime, accompagnate da sentori floreali di tiglio. Sensazioni spiccatamente minerali si alternano ad accenni di salvia, timo e miele d'acacia.
Sorso secco ed elegantemente avvolgente, in perfetto equilibrio tra la decisa sapidità e l'invitante freschezza agrumata.
Servire a 8/10 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si suggerisce l'abbinamento con carpaccio di pesce spada, risotto ai frutti di mare, filetto di orata al cartoccio.

STORIA

La Garganega è un vitigno autoctono, tipico della zona di Gambellara e Soave.

È un'uva dorata, dalla grande produttività, che viene impiegata in tre DOCG rinomate: Soave Classico, Recioto di Soave e Recioto di Gambellara.

Il nome Garganega si presume derivare dalla famiglia etrusca dei Trebbiani, ma secondo recenti studi, la Garganega di Soave (e Gambellara) è geneticamente identica al Grecanico Dorato della Sicilia.

L'uva Garganega compare per la prima volta nel XIII Sec., nel "Trattato dell'Agricoltura" di Pier de' Crescenzi, con il nome "Garganiga", ma si suppone venisse già coltivata dal XI Sec.

L'uva Garganega viene coltivata nell'area del Soave Classico, incentrata sulle colline circondanti i paesi di Monteforte d'Alpone e Soave, e quella di Gambellara, nei pressi dei Monti Lessini. I terreni vulcanici di queste zone, composti da rocce basaltiche, ricchi di tufo e inclusioni calcaree, sono particolarmente adatti a quest'uva, le conferiscono grande mineralità e sapidità, e le permettono di esprimere al meglio le proprie potenzialità.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Roncà - Montecchia, Verona

Uva: Garganega 100%

Suolo: vulcanico con rocce basaltiche

Altitudine: 80-150 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 10 H.a

Età vigne: 30 anni

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 110 q.li

Acidità: 5,50

pH: 3,40

Zuccheri: 1 g/l

Solfiti: 78 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 40.000 bt

Vaso di fermentazione: acciaio

Elevazione: per 6 mesi con i propri lieviti

Filtrazione: 1, prima dell'imbottigliamento

Longevità: 5/7 anni