



SOAVE D.O.C.

GARGANEGA 100% DA SUOLI VULCANICI

La Garganega è un vitigno autoctono, tipico della zona del Soave. Presenta una bella colorazione dorata e sprigiona un profumo intenso fruttato e floreale. È un'uva dalla grande produttività e dall'ottima resistenza, dal buon equilibrio e morbidezza, una media struttura e persistenza. L'uva Garganega viene coltivata sulle colline vulcaniche circondanti i paesi di Monteforte d'Alpone e Soave, e in parte 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.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale durante la terza settimana di settembre.
Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Prima della fermentazione, il mosto viene decantato. Si procede con la fermentazione in acciaio, al suo termine le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 6 mesi.

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 diiglio. 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.

Temperatura di Servizio: 8/10 C°

Longevità: 5/7 anni

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Colline Vulcaniche,
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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carpaccio di Pesce Spada
Filetto di Orata al Cartoccio
Risotto ai frutti di mare
Capretto arrosto alle erbe aromatiche