

# Monte San Piero

## Soave Superiore DOCG



### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in piccole casse durante la terza/ultima settimana di ottobre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo (5-7°C) in pressa chiusa statica per circa 18 ore, pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura e decantazione statica del mosto fiore. Fermentazione in tonneau di rovere francese di terzo passaggio. Segue maturazione su fecce fini per 18 mesi con bâtonnage settimanali per i primi 6/8 mesi. Affinamento in bottiglia per 5/7 mesi prima della messa in vendita.

### DESCRIZIONE

- Colore giallo dorato tendente all'oro antico, di grande consistenza.
- Impatto olfattivo opulento e intrigante, di grande complessità e persistenza. Sentori di albicocca disidratata, frutta esotica matura, dattero e mandorla amara. Note minerali di gesso e pietra focaia, fior d'arancio, gelsomino e camomilla. Pepe bianco e spezie dolci, cannella, curry e liquirizia. Accenni tostati, poi erbe aromatiche, timo, rosmarino e resina di cedro. Sul finale sentori di crema pasticciera, caramella d'orzo e sfumature balsamiche.
- Sorso caldo, avvolgente e sapido.

Temperatura di Servizio: 10/12 C°

Longevità: 8/10 anni

### ABBINAMENTI

Un vino morbido e minerale; complesso ed elegante; strutturato e al contempo equilibrato, che consente di sperimentare ed osare in cucina.

In abbinamento suggeriamo:

- Tortelli di zucca e ricotta affumicata;
- Bigoli con ragù d'anatra
- Crespelle ai funghi, scaglie tartufo dei Lessini e mousse di Monte Veronese;
- Rombo al forno in crosta di erbe aromatiche;
- Piatti etnici come bocconcini di pollo al Curry con riso basmati;
- Coniglio alla Cacciatora;
- Cappone ripieno al forno.



### Il consiglio dello chef

Tartare di Fassona con olio infuso ai capperi e sale nero su cialda di pane croccante.

Zona: Monte Calvarina, Roncà

Uva: Garganega 100%

Suolo: Vulcanico con rocce basaltiche

Altitudine: 300 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata: 1,5 H.a

Età vigne: 30 anni

Resa per ettaro: 90 q.li

Acidità: 5,3

pH: 3,40

Zuccheri: 1 g/l

Solfiti: 75 mg/l

Alcol: 13,5% vol.

Produzione: 6.600 bt



Sandro de Bruno  
Soave Superiore  
Monte San Piero 2020

WINESCRITIC.COM



EDIZIONE 2022



SANDRO DE BRUNO  
SOAVE SUPERIORE DOCG MONTE SAN  
PIERO 2019

ha ottenuto la **CORONA**  
il massimo riconoscimento assegnato  
dalla guida **ViniBuoni d'Italia** ai vini d'eccezione

VINETA.it Guida di  
vini della  
Veneto  
2023

MONTE SAN PIERO

Soave Superiore

Soave Superiore

2020

Sandro De Bruno



v i t a e

la guida vini

2022

tttt

WINEENTHUSIAST **93**  
POINTS Editors' Choice

Sandro de Bruno 2018 Monte San Piero (Soave Superiore)

Aromas of flint, citrus and spring blossom waft out of the glass. The racy, elegant palate mirrors the nose, featuring Meyer lemon, smoky slate, almond and chamomile alongside vibrant acidity. It closes on a briny note suggesting oyster shell. Incredible value.

— K.O. Published 11/1/2021

Le Guide de **L'Espresso**

Soave Superiore Monte San Piero

VINO ITALIA, VERONA, DOCG, 2020



Decanter **96**

Sandro De Bruno  
Monte San Piero - Soave Superiore DOCG  
Tasted by Richard Baudains