



SOAVE CLASSICO DOC

Denominazione: Soave Classico DOC

Collocazione Geografica: zona collinare del Soave Classico

Uve: Garganega 85/90%; Trebbiano di Soave 15/10%.

Età delle viti: 6-60 anni, a seconda del vigneto

Altitudine: 50 - 300 m.

Esposizione: ovest

Resa: 80-90 hl (2.5 kg per pianta)

Sistema di allevamento:

Guyot (4800 ceppi ad ettaro), Pergola Veronese (3000 ceppi ad ettaro)

Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carco di gemme: 8-10 gemme per vite

Alcol: Vol. 12%

Acidità totale: 5.95 %

Ph: 3.26

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Vendemmia

Raccolta manuale a metà settembre per il Trebbiano di Soave e ad ottobre per l'uva Garganega.

Vinificazione

Diraspatura e pressatura soffice delle uve mediante presse pneumatiche, in saturazione d'azoto. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C) in vasche di cemento vetrificato.

Affinamento

Maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato a contatto con la feccia più fine per un periodo variabile di 5-9 mesi a cui segue imbottigliamento e commercializzazione, previa sosta in bottiglia di almeno un mese.

Profilo Organolettico

Colore: Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdolini, brillante.

Profumo: Fresco e delicato, nota ammandorlata e ricordi di marzapane. Si apre su sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco, note citrine e fruttate di pera, pesca bianca e mela limoncella.

Palato: Asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato, con una buona concentrazione di frutto ed elegante armonia.

Abbinamenti

Antipasti, primi piatti e zuppe in particolare se a base di verdure come asparagi, piselli e zucchine, piatti a base di pesce e uova. Ideale come aperitivo con finger-food e sushi.