

# MONTE TONDO SOAVE

## DOC CLASSICO

---



**DENOMINAZIONE:**  
MONTE TONDO SOAVE DOC CLASSICO

**TITOLO ALCOLOMETRICO:**  
12,5 % VOL

**ZUCCHERI:**  
2,1 G/L

**ACIDITÀ TOTALE:**  
5,7 G/L

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
VIGNETI SITUATI NELLA ZONA CLASSICA DEL SOAVE DOVE I TERRENI VARIANO DA VULCANICI A CALCAREI MEDIAMENTE PROFONDI ATTI A DARE VINI STRUTTURATI E MINERALI.

**TIPO DI UVA:**  
100% GARGANEGA

**PRODUZIONE PER ETTARO:**  
10 T.

**VENDEMMIA:**  
ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE E PRIMA DECADE DI OTTOBRE. RACCOLTA MANUALE.

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:**  
LE UVE VENGONO PIGIA DIRASPATE E IL PIGIATO VIENE SUBITO RAFFREDDATO A 10-12°C PER 12-24 ORE, A SECONDA DELLO STATO DI MATURAZIONE E SANITÀ DELL'UVA. DOPO LA PRESSATURA IL MOSTO VIENE CHIARIFICATO E LA FERMENTAZIONE, IN ACCIAIO, AVVIENE AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA DI CIRCA 16-18°C. IL VINO POI VIENE TENUTO SULLE PROPRIE FECCE FINI MANTENUTE IN SOSPENSIONE, OGNI 20 GIORNI, PER CIRCA 4 MESI. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 2 MESI, PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO.

**ORGANOLETTICA:**  
COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI CON SENTORI DI FRUTTA ESOTICA E FRUTTA SECCA. IL TERRENO VULCANICO CONFERISCE UNA NOTA MINERALE EVIDENTE SIA AL NASO CHE AL PALATO, OLTRE AD EVIDENZIARE LA SAPIDITÀ E LA PIENEZZA DEL VINO. LA COMPLESSITÀ E LA ROTONDITÀ È DESTINATA AD AUMENTARE CON L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**  
CONSIGLIATO CON ANTIPASTI E PIATTI DI PESCE, CROSTACEI, CARNI BIANCHE ED È OTTIMO ANCHE COME APERITIVO .

**TEMPERATURA D'ASSAGGIO:**  
10-12°C

---

WWW.MONTETONDO.IT

