



Classificazione:
SOAVE CLASSICO DOC

Descrizione:

Questo vino ha un colore chiaro, cristallino, dal profumo sapido ed accattivante tipico del Vitigno, la GARGANEGA vinificata praticamente in purezza come previsto dal disciplinare di produzione, con un acidità avvolgente e morbida, mai invadente frutto della Garganega, uva generosa.

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte durante i primi di ottobre ad un buon stadio di maturazione talvolta tardivo che non limita la freschezza ma migliora il corpo e la complessità del vino, senza alterarne la freschezza. Vinificato in acciaio a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, in grado di esaltare le peculiarità del vitigno ed estrarre sentori floreali. La pulizia del vino dalle fecce pesanti viene seguita, come per altri bianchi, per un paio di mesi almeno con un frequente e delicata attività di Batonage per mantenere in sospensione le fecce più eleganti fini in grado di donare complessità ed eleganza, il vino viene poi conservato in acciaio fino all'imbottigliamento per mantenere la sua freschezza.

Area di produzione:

Le uve vengono selezionate dai vigneti nella zona del Soave Classico ubicata nella zona Cru del Soave e principalmente proveniente dai comuni di Soave e Monteforte areali storici del Soave.

Terreno:

Terreno misto/argilloso, parzialmente permeabile in virtù dei ciotoli medio piccoli, con una tessitura mista di ciotoli, limo ed argilla, PH basico.

Invecchiamento / Affinamento :

Il SOAVE CLASSICO viene affinato principalmente in acciaio con Batonage morbidi e frequenti, onde favorire l'estrazione dei profumi floreali ed eleganti della generosa Garganega, poi successivamente affinato per 3/4 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita. Il vino forte di una struttura propria si presta all' invecchiamento medio fino ai 3/4 anni senza risentire del tempo ma anzi accrescendo la sua complessità ed arrotondando anche l' acidità propria.

Formato disponibile:

Bottiglie da 0,75 cl, scatole da 6 Bottiglie Borgognotta Pesante Verticale. Tappo Raso naturale, Tappo a Vite Bvs a richiesta.



Terreno



| | | | |
|---------------|----------------|--------------|--------------|
| ALCOHOL | 12,5% vol. | NET CONTENTS | 750 ml |
| ACIDITY | 6,2 g/l | | |
| AR SUGAR | 3,7 g/l | GRAPE YIELD | 100 q.liHa |
| TEMP. Service | 7/9 C.° | ALTITUDINE | 60 mt. s.l.m |
| GRAPES | 100% Garganega | | |



*Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative