



SOAVE SUPERIORE CLASSICO D.O.C.G.

VITIGNO: Garganega.

VIGNETI:

I vigneti sono situati nella zona del Soave Classico; resa per ettaro: 100 quintali.

Per ottenere questo vino, il prodotto viene vinificato a parte verso metà ottobre, secondo la condizione di maturazione delle uve.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve vengono pigiate in maniera soffice usando delle presse discontinue a polmone, con leggera permanenza del pigiato a contatto delle bucce a freddo. Il mosto viene fatto fermentare in piccole botti (barrique) e in botti da 15 hl, dove rimane per circa un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore: giallo intenso con riflessi dorati.

Profumo: ampio e complesso con un leggero sentore di legno.

Gusto: pieno, vivo e persistente con retrogusto di mandorla.

Gradazione alcolica: 13% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Primi piatti, pesce, crostacei, carni bianche e formaggi morbidi.

SERVIZIO:

Va servito in calici a tulipano ad una temperatura di 12°C.