



SOAVE CLASSICO D.O.C. "VICARIO"

VITIGNO: Garganega.

VIGNETI:

Sono adagiati sulle dolci colline di origine vulcanica del Comune di Monteforte d'Alpone ad un'altitudine che varia dai 100 ai 150 metri s.l.m. Per ottenere il Vicario vengono scelte le pergole con esposizione migliore (sud-est) e il prodotto viene vinificato a parte verso metà ottobre secondo la condizione di maturazione delle uve.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice con presse a polmone. Il mosto viene decantato a freddo e fatto fermentare in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Parte del mosto viene inoltre fatto fermentare in barrique dove rimane per sei mesi circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo intenso con riflessi verdognoli.

Profumo: ampio e complesso con aromi di viola e sambuco accompagnati da un leggero sentore di legno.

Gusto: pieno, vivo con retrogusto di mandorla e buona persistenza.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

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

SERVIZIO:

Va servito in calici a tulipano ad una temperatura di 10-12°C.