



SOAVE CLASSICO

Vicario



VITIGNO: Garganega.

VIGNETI: colline di origine vulcanica del comune di Monteforte d'Alpone, a un'altitudine che varia dai 100 ai 150 metri s.l.m. Allevamento a pergola con esposizione verso Sud-Est.

VENDEMMIA: inizio / metà ottobre.

VINIFICAZIONE: pigiatura e pressatura in modo soffice in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: parte viene fatto fermentare in barrique per sei mesi.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

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

PALATO: pieno, vivo con retrogusto di mandorla. Ottima persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina ai primi piatti, pesce, crostacei, carni bianche e formaggi morbidi.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 10-12°C.



Cantina di Monteforte