

Soave Classico

DOC

Eccellente vino bianco secco dal cuore del Soave Classico. È prodotto prevalentemente con uva bianca Garganega, che conferisce a questo vino una particolare ampiezza di aromi, pienezza e maturità, con Trebbiano di Soave e Pinot bianco, da cui la sua accattivante sapidità.

Vitigni	85% Garganega, 15% tra Trebbiano di Soave e Pinot bianco
Ubicazione e Caratteristiche	Colline del Soave Nord-Sud/Est, 350 metri slm.
Suoli	Morenico-Calcareo-Argilloso
Forma d'allevamento e densità d'impianto	Pergola (3800 viti/ha.) e Guyot (4500 viti/ha.)
Periodo Vendemmia	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta, breve macerazione e poi separazione e pulizia del mosto. Segue la fermentazione termo controllata con lieviti selezionati e dopo una decina di giorni travasi e pulizia.
Affinamento	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e trasparente. Libera al naso profumi di sambuco e fiori di campo, in bocca è sapido, fruttato di mela verde, ananas e susina goccia d'oro.
Dati Analitici	Alcol: 12% vol. - Zuccheri: 5 g/l Acidità Totale: 5,40 g/l - Acidità Volatile: 0,18 g/l - Estratto Secco: 19,80 g/l
Formati	0,75 l
Abbinamenti	Un vino bianco versatile con la tessitura per accompagnare egregiamente antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche, formaggi teneri e grassi
Temperatura di Servizio	Servire attorno 10° - 12°
Conservazione	Le pregiate uve del Soave Classico si prestano ad un vino bianco più longevo da conservare fino a 5-7 anni.