



SOAVE DOC CLASSICO

Numele acestui faimos vin provine de la Svevi sau Suavi, unul dintre popoarele care au încercat să cucerească Italia în Evul Mediu. Unii cred că numele Soave a fost dat orașului de către divinul poet Dante pentru calitatea vinului său.

Culoare: galben pai.

Aromă: floral, intens și delicat.

Gust: sec, corp mediu, ușor amăru, cu note tipice de fructe uscate.

VIILE

Situate în inima zonei Soave la o altitudine cuprinsă între 100 și 250 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere sud-vestică.

Tipul solului: în principal calcar, uneori argilos.

Vie înierbată. Sistem de susținere: pergola veroneză.

Vârsta viței de vie: de la 15 la 20 de ani.

Încărcarea mugurilor pe butaș: 22.

Densitatea plantării: 2.500 / 3.500 butași la hectar.

Randament pe hectar: 100 hl

ASOCIERI CULINARE

Aperitive și preparate din pește; excelent ca aperitiv.

VINTAGE 2019

Recolta din 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume reduse cu 15-20% față de 2018. După ani cu temperaturi ridicate în faza finală de maturare, în care acumularea de zahăr a fost privilegiată față de cea aromatică, în cele din urmă 2019 a fost un an în care temperaturile mai reduse, combinate cu variațiile de la zi la noapte, au permis o acumulare excelentă de substanțe colorante și o aciditate bună. În ciuda ploilor abundente din luna mai, strugurii au fost sănătoși și răsfirați pe ciorchine, prin urmare deosebit de adecvați pentru appassimento. Vinurile din 2019 revelează foarte bine caracteristicile teritoriale de longevitate și prospețime.



SOIURI:

80% Garganega

15% Trebbiano

5% Chardonnay



STIL:

vin alb sec



STICLA:

750 ml

TEMPERATURA
DE SERVIRE:

10° | 12° C



ALCOOL

12,00% vol



PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare în septembrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: Zdrobirea cu dezciorchinare a strugurilor și apoi presare ușoară. Fermentare fără piele la temperatură controlată de 14-16 °C, apoi păstrare în recipiente de inox. Stabilizare: proteică și tartrică.