



## SOAVE DOC CLASSICO

Soave se remarcă mai presus de toate vinurile albe; unii susțin că Dante a dat acestui oraș de lângă Verona numele de Soave pentru excelența vinului său. Lasă-ți nasul să fie mângâiat de notele sale delicate de fructe albe. Gustul se bucură de armonie, prospețime și o notă finală de neuitat de migdale amare tipice viței de vie Garganega. Momentul ideal pentru a vă delecta cu acesta este în timpul aperitivelor și cu mâncăruri de paste cu legume și pește. Puneți-l pe masă la 10 -12°C.

### VIILE

Situate în inima zonei Soave Classico, la poalele dealurilor, la 80 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: de origine vulcanică. Vița de vie înierbată. Sistem de susținere: pergola veroneză modificată. Vârsta viței de vie: de la 20 la 30 de ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 22. Densitatea plantării: 2.500 de butași la hectar. Randament mediu pe hectar: 84 hl.

### ASOCIERI CULINARE

Se potrivește cu aperitive și paste cu legume și pește

### 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.



### SOIURI

80% Garganega

15% Trebbiano

5% Chardonnay



### TIP VIN

Vin alb sec



### FORMAT

375ml,  
750 ml



### TEMP. SERVIRE

10-12 °C



### CONȚINUT ALCOOL

12,5% vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare la sfârșitul lunii septembrie. Vinificație: Zdrobire cu dezciorchinarea strugurilor, presare ușoară în prese pneumatice. Fermentare la temperatură controlată de 14 - 16°C. Conservat în rezervoare de inox. Stabilizare: proteică și tartrică.

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.