

# Contrada Salvarenza

## “Vecchie Vigne”

Soave Classico DOC

### Suntuosità da vigne centenarie

La leggenda del nome “Salvarenza” racconta che una giovane di nome Renza, minacciata dai briganti, fu salvata da un nobile cavaliere nel luogo dove si producono le uve di questo grande cru. Le vigne hanno un'età superiore ai 100 anni, per un vino adatto a un lungo invecchiamento.

**Vitigni:** Garganega 100%

**Coltivazione:** Biologica Certificata

**Altitudine:** 150 m.s.l.m.

**Esposizione:** Sud-Est

**Tipologia terreno:** Venatura calcarea con piccoli strati tufacei

**Superficie del vigneto:** 5 ha

**Sistema di allevamento:** Pergoletta Veronese

**Densità dei ceppi per ettaro:** 4.000 ceppi/ha

**Resa ettoltri/ettaro:** 40 hl/ha

**Età media delle viti:** 100 anni

Circa un terzo delle viti sono a “piede franco” cioè non innestate con la vite americana, risalgono quindi a un periodo precedente all'attacco del parassita chiamato “Fillosera” che distrusse la maggior parte delle viti in Europa tra la fine del 1870 e il 1920.

**Epoca della vendemmia:** Fine Ottobre

### Vinificazione

Selezione e raccolta a mano delle uve in cassette di legno. Breve contatto del mosto con le bucce, pigiatura soffice e immediato raffreddamento del mosto. Fermentazione svolta totalmente in legno. Vengono usate botti grandi e fusti di legno stagionato almeno 3 anni.

### Fermentazione malolattica

Si

### Elevazione ed affinamento

Il vino riposa per 12 mesi in pieces da 228 L e in grandi botti, a contatto con propri lieviti naturali e affinato in bottiglia per almeno sei mesi. Il tutto a temperatura e umidità ideali, nella cantina scavata nella roccia.

### Dati Analitici

Alcool svolto: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

### Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** Oro-verde brillante.

**Profumo:** Complesso e profondo, minerale, ricco di sentori fruttati dolci ed avvolgenti, fiori gialli e frutti esotici.

**Sapore:** Al palato grasso, sapido, dal registro minerale, pietra focaia e chiodi di garofano. Sentori di pera matura, pesca gialla. Denso, rotondo ed intenso, dotato di un finale nitido e persistente. Vino adatto a lungo invecchiamento.

### Gastronomia e Servizio

Temperatura: 10-12°C

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, pesce, carni bianche (animali da cortile). Formaggi.

### Formati disponibili

0,750 L

1,5 L



**Azienda Agricola Gini Sandro e Claudio**

Via G. Matteotti 42, Monteforte d'Alpone (VR)

Tel 0457611908 Fax 0456101610

P.IVA 02038280232