

# CONTRADA SALVARENZA

SOAVE CLASSICO DOC

## VITIGNI

100% Garganega

## COLTIVAZIONE

Biologica certificata

## ALTITUDINE

150 M.S.L.M.

## ESPOSIZIONE

Sud-est

## TERRENO

Venatura vulcanica con piccoli strati tufacei

## SUPERFICIE

5 Ha



## ALLEVAMENTO

Pergoletta veronese

## DENSITÀ

4.000 ceppi/ha

## RESA CON SELEZIONE

40 hl/ha

## ETÀ VITI

120 anni

## VENDEMMIA

Fine ottobre

## "SONTUOSITÀ 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 a "piede franco" hanno un'età superiore ai 100 anni, per un vino adatto a un lungo invecchiamento.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**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 per almeno 3 anni.

**AFFINAMENTO:** Il vino riposa per diversi 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.

## 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.

Formato: 0,75 l, 1,5 l

Alcool: 13°

Acidità totale: 5,5 g/l