

# LA FROSCÀ

SOAVE CLASSICO DOC

## VITIGNI

100% Garganega

## COLTIVAZIONE

Biologica certificata

## ALTITUDINE

180 M.S.L.M.

## ESPOSIZIONE

Sud-est

## TERRENO

Vulcanico

## SUPERFICIE

6 Ha



## ALLEVAMENTO

Pergoletta veronese

## DENSITÀ

4.000 ceppi/ha

## RESA CON SELEZIONE

50 hl/ha

## ETÀ VITI

100 anni

## VENDEMMIA

Metà ottobre

## "COLLINA DI RAFFINATA SEDUZIONE"

Questo vino prende il nome dalla collina vulcanica, in cui si trovano i vigneti. Un microclima caratterizzato da elevate escursioni termiche riesce ad estrarre da queste uve un bouquet variegato ed elegante.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**VINIFICAZIONE:** Vendemmia fatta a mano in casse di legno. Pigiatura soffice, breve tempo a contatto con le bucce. La fermentazione a temperatura controllata, senza solfiti, parte in acciaio inox e parte in botti di legno francese stagionato per almeno 3 anni.

**AFFINAMENTO:** Almeno otto mesi a contatto con i propri lieviti naturali di fermentazione, in vasche di acciaio inox e in piccole botti di legno stagionato da 228 L.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verde-oro.

**PROFUMO:** Elegante e complesso con note minerali, fiori di acacia, pesca bianca e pera.

**SAPORE:** Salino e piccante, con sentori di Pietra Focaià e una spiccata mineralità. Sentori di mela gialla, limone, pesca bianca, mandorla. Deciso e setoso, di grande equilibrio. Vino adatto all'invecchiamento.

Formato: 0,75 l, 1,5 l

Alcool: 12,5°

Acidità totale: 5,5 g/l