

# SOAVE CLASSICO

SOAVE CLASSICO DOC

## VITIGNI

100% Garganega

## COLTIVAZIONE

Biologica certificata

## ALTITUDINE

da 100 a 200 M.S.L.M.

## ESPOSIZIONE

Sud-est

## TERRENO

Rocce vulcaniche e calcaree

## SUPERFICIE

12 Ha



## ALLEVAMENTO

Pergoletta veronese

## DENSITÀ

4.000 ceppi/ha

## RESA CON SELEZIONE

70 hl/ha

## ETÀ VITI

80 anni

## VENDEMMIA

Ottobre

## "ARMONIA TRA LE VIGNE"

Questo vino riunisce le espressioni migliori dei nostri grandi cru. In una sola bottiglia, tutti i profumi e i sapori della nostra terra. La denominazione "Classico" contraddistingue il Soave prodotto solo nella storica zona collinare in cui tradizionalmente si coltiva l'uva Garganega.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE: Uve selezionate e raccolte a mano. Segue una pigiatura soffice e una lenta fermentazione con lieviti indigeni, tutto senza aggiunta di solfiti.

AFFINAMENTO: Almeno sei mesi di permanenza del vino a contatto con i propri lieviti naturali di fermentazione, in piccole vasche di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verde-oro.

PROFUMO: Intenso e fragrante di fiori bianchi freschi (biancospino, sambuco, ciliegio), frutta tropicale e pesca bianca.

SAPORE: Armonico, fine, persistente, con sentori di mandorla e carattere minerale.

Formato: 0,375 l - 0,75 l

Alcool: 12°

Acidità totale: 5,5 g/l