



MONTE SAN PIERO

SOAVE SUPERIORE D.O.C.G.



La Garganega è un vitigno autoctono, tipico della zona del Soave. Presenta una bella colorazione dorata e sprigiona un profumo intenso fruttato e floreale. È un'uva dalla grande produttività e dall'ottima resistenza, dal buon equilibrio e morbidezza, una media struttura e persistenza. L'uva Garganega viene coltivata sulle colline vulcaniche circondanti i paesi di Monteforte d'Alpone e Soave, e in parte nei pressi dei Monti Lessini. I terreni vulcanici di queste zone, composti da rocce basaltiche, ricchi di tufo e inclusioni calcaree, sono particolarmente adatti a quest'uva, le conferiscono grande mineralità e sapidità, e le permettono di esprimere al meglio le proprie potenzialità.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale in piccole casse durante la seconda settimana di ottobre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura.

Prima della fermentazione, il mosto viene decantato. Si procede con il trasferimento in botti di rovere francese dove permane per 12 mesi e, durante i primi sei mesi, vengono preservate fecce nobili mediante bâtonnage settimanali. Successivamente, affinamento in acciaio sempre sui propri lieviti, per ulteriori 6 mesi.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Colline vulcaniche
Roncà - Montecchia, Verona
Uva: Garganega 100%
Suolo: vulcanico con rocce basaltiche
Altitudine: 300 metri slm
Esposizione: sud
Superficie coltivata a vigneto: 1,5 H.a
Età vigna: 30 anni

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 90 q.li
Acidità: 5,3
pH: 3,40
Zuccheri: 1 g/l
Solfiti: 75 mg/l
Alcol: 13,5% vol.

DESCRIZIONE

- Colore giallo dorato tendente all'oro antico, di grande consistenza.
- Impatto olfattivo opulento, di grande complessità e persistenza. Sentori di albicocca disidratata, frutta esotica matura, dattero e mandorla amara. Note minerali di gesso e pietra focaia, fior d'arancio, gelsomino e camomilla. Spezie dolci, cannella, curry. Accenni tostati, poi erbe aromatiche, timo, rosmarino e resina di cedro. Sul finale sentori di crema pasticciera, caramella d'orzo e accenni balsamici.
- Sorso caldo e avvolgente, fresco e sapido nel finale.

Temperatura di Servizio: 10/12 C°

Longevità: 8/10 anni

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rombo al forno con patate
Tortelli di zucca
Crespelle ai funghi
Coniglio alla Cacciatora
Cappone ripieno al forno