



SOAVE COLLI SCALIGERI D.O.C.



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 durante la terza settimana di settembre. 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 la fermentazione in acciaio, al suo termine le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 18 mesi.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Colline vulcaniche
Roncà - Montecchia, Verona
Uva: Garganega 100%
Suolo: vulcanico con rocce basaltiche
Altitudine: 150/300 metri slm
Esposizione: sud
Superficie coltivata a vigneto: 4 H.a
Età vigne: 35 anni

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 100 q.li
Acidità: 5,5
pH: 3,35
Zuccheri: 1 g/l
Solfiti: 75 mg/l
Alcol: 13% vol.
Produzione: 26.000 bt

DESCRIZIONE

- Colore cristallino. Giallo paglierino carico e di ottima consistenza.
- Sentori di frutta esotica matura, albicocca, scorza d'arancia, mandorla e pietra focaia. Bouquet floreale di zagara e gelsomino. A seguire erbe aromatiche, salvia e mentuccia. Sul finale note di cipria e cera d'api.
- In bocca il sorso è intenso, persistente, fine. La struttura glicerica data dalla lunga sosta sulle fecce dona avvolgenza, in perfetto equilibrio con le fresche note agrumate la piacevole sapidità.

*Temperatura di Servizio: 8/10 C°
Longevità: 6/8 anni*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vongole e peperoni
Cartoccio di Pescatrice agli agrumi
Quiche salata con porri e pancetta
Garganelli al sugo di Rana Pescatrice
Bocconcini di pollo al Curry
Tagliere con Sopressa di Verona e Prosciutto Crudo di Soave