



FITTÀ

SOAVE CLASSICO DOC 100% GARGANEGA

FITTÀ È CASA NOSTRA. QUI, IN UN VIGNETO AL RIPARO DALLE INTEMPERIE E COSTANTEMENTE BACIATO DAL SOLE RACCOGLIAMO LE UVE PER PRODURRE QUESTO VINO. LE VIGNE, STORICHE, SONO STATE PIANTATE A MANO DAI NOSTRI NONNI IN UN TERRENO VULCANICO FORTE ED ARGILLOSO.

VIGNETO

Il vigneto, dell'estensione di circa un ettaro, è localizzato nel cuore dell'u.g.a. Fittà, non molto lontano dall'omonimo abitato. Si trova esposto in parte a sud ed in parte ad est, ad un'altitudine di 255 metri s.l.m. con pendenze che variano dal 15% al 45%. Le vecchie viti di Garganega, piantate nei primi anni '40, poggiano su un terreno di origine vulcanica il cui substrato è costituito da vulcaniti basaltiche fortemente alterate.

SCHEDA TECNICA

Prima annata di produzione: 2020

Vendemmia: manuale in cassetta a metà ottobre

Materiale maturazione: acciaio

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.

Fermentazione alcolica: in acciaio

Durata della fermentazione alcolica: 14 giorni

Temperatura fermentazione alcolica: 15-18 °C

Fermentazione malolattica: non svolta

Maturazione: per 12 mesi a contatto con le fecce fini in vasche d'acciaio

Filtrazioni: solo una filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento

Affinamento: 24 mesi in bottiglia

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino luminoso.

Naso: affilato. Dominato da note sulfuree e fumé che si uniscono a sentori agrumati.

Palato: lungo ed espressivo, una scia sapida si combina con sensazioni fruttate e di mandorla.

Temperatura di servizio: 11/13 °C

SUAVIA

Suavia Azienda Agricola - Frazione Fittà via Centro 14 - 37038 Soave (VR) - Italia
t. +39 045 767 50 89 | info@suavia.it | www.suavia.it