



# MASSIFITTI

BIANCO VERONESE IGT 100% TREBBIANO DI SOAVE

**LIMPIDA ESPRESSIONE DEL TREBBIANO DI SOAVE: UN VITIGNO STORICO E QUASI DIMENTICATO, SPESSO FRAINTESO E CONFUSO. MASSIFITTI È FRUTTO DI UNA LUNGA RICERCA DA NOI INTRAPRESA ALLE RADICI DI QUESTA ANTICA VARIETÀ PER RISCOPRIRE IL CARATTERE E L'IDENTITÀ. NATO E CRESCIUTO SUI BASALTI DI FITTÀ, QUESTO VINO È UN OMAGGIO ALLA NOSTRA TERRA ED ALLA SUA STORIA DI CUI NOI CI SENTIAMO CUSTODI.**

## VIGNETO

Si estende su una superficie di circa 2 ettari esposta a sud ad un'altitudine di 300 mt. Il nome Massifitti descrive la composizione del terreno vulcanico di quest'area che è particolarmente ricco di rocce basaltiche compatte di grandi dimensioni. Il vigneto è stato piantato nel 2006 utilizzando cloni di vecchie vigne di Trebbiano di Soave che sono state selezionate in collaborazione con i laboratori della Facoltà di Agraria dell'Università di Milano ed il professor Attilio Scienza nell'ambito del nostro progetto di recupero di quest'antica varietà.

## SCHEDA TECNICA

**Prima annata di produzione:** 2008

**Vendemmia:** manuale ad inizio settembre

**Materiale maturazione:** acciaio

**Gradazione alcolica:** 12,50% Vol.

**Fermentazione alcolica:** in acciaio ad opera dei lieviti indigeni

**Durata della fermentazione alcolica:** 15 giorni

**Temperatura fermentazione alcolica:** 14-16 °C

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Maturazione:** per 15 mesi a contatto con le fecce fini in vasche d'acciaio

**Filtrazioni:** solo una filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento

**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**Colore:** giallo paglierino brillante.

**Naso:** agrumi e spezie dolci si estendono su tonalità minerali e percezioni marine.

**Palato:** nitido e verticale. La vivace acidità si unisce ad una struttura elegante e cremosa. Finale lungo e sapido.

**Temperatura di servizio:** 11/13 °C

## ABBINAMENTO

Accompagna antipasti e primi piatti a base di verdure e pesce. Ottimo con ostriche e crudi di mare.

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](http://www.suavia.it)