



MONTE CARBONARE

SOAVE CLASSICO DOC 100% GARGANEGA

DI LUI DICIAMO SEMPRE CHE “È COME AVERE UN PEZZO DI TERRA NEL BICCHIERE”. ED È PROPRIO COSÌ: NEI VIGNETI DELLA ZONA CARBONARE LE VITI AFFONDANO LE RADICI IN UNA TERRA NERISSIMA, VULCANO PURO. NE RISULTA UN VINO DALLA FORTISSIMA PERSONALITÀ: SCHIETTO E VERACE, DI UNA MINERALITÀ TAGLIENTE.

VIGNETO

Si estende su una superficie di 6 ettari esposta a nord-est ed a nord-ovest all'interno dell'u.g.a. Carbonare ad un'altitudine di 280 metri. La zona è caratterizzata da suoli vulcanici profondi a tessitura argillosa che presentano una colorazione particolarmente scura (basalti neri) che ricorda quella del carbone, proprio da questa loro caratteristica sembra derivare il toponimo “Carbonare”. Qui le viti di Garganega, piantate a pergola veronese, raggiungono un'età media di circa 60 anni.

SCHEDA TECNICA

Prima annata di produzione: 1986

Vendemmia: manuale ad inizio ottobre

Materiale maturazione: acciaio

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.

Fermentazione alcolica: in acciaio

Durata della fermentazione alcolica: 16 giorni

Temperatura fermentazione alcolica: 14-16 °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: 6 mesi in bottiglia

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino luminoso.

Naso: fumé e sulfureo, presenta sentori di pietra focaia assieme a note di agrumi e fiori di campo.

Palato: cremoso ed elegante. Grandi freschezza e sapidità. Finale asciutto e molto persistente.

Temperatura di servizio: 11/13 °C

ABBINAMENTO

Abbinamento d'elezione con tutti i piatti a base di pesce ma può accompagnare molto bene anche le carni bianche più saporite. Ottimo con i risotti a base di verdure, con il tartufo e con formaggi di media stagionatura.

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