



OPERA SEMPLICE

METODO CLASSICO - DOSAGGIO ZERO 100% TREBBIANO DI SOAVE

PRODOTTO SOLO NELLE ANNATE MIGLIORI CON I PIÙ BEI GRAPPOLI DEL NOSTRO TREBBIANO, QUESTO METODO CLASSICO SPERIMENTALE ED INCONSUETO RAPPRESENTA UN ULTERIORE PASSO IN AVANTI DEL NOSTRO PROGETTO DI RECUPERO DI QUEST'ANTICA VARIETÀ. UN'OPERA REALIZZATA E PROPOSTA IN MANIERA SEMPLICE: NIENTE FRONZOLI, SOLO TERRITORIALITÀ SENZA FILTRI.

VIGNETO

Le uve vengono selezionate all'interno del vigneto Massifitti: appartenente all'u.g.a Fittà, si estende su una superficie di circa 2 ettari con esposizione a sud ed un'altitudine di 300 metri. È caratterizzato da un terreno di origine vulcanica particolarmente ricco di rocce basaltiche compatte.

SCHEDA TECNICA

Vendemmia: manuale in cassetta ad inizio settembre

Materiale maturazione: acciaio

Sosta sui lieviti: 24 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.

Fermentazione alcolica: in acciaio ad opera dei lieviti indigeni

Durata della fermentazione alcolica: 15 giorni

Temperatura fermentazione alcolica: 15-16 °C

Fermentazione malolattica: non svolta

Maturazione: in bottiglia sui lieviti per 24 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino brillante dal perlage sottile e continuo.

Naso: sentori sulfurei e di frutta secca tostata accompagnano fresche note agrumate e minerali.

Palato: nitido ed asciutto. Finisce in un intenso allungo sapido.

Temperatura di servizio: 10/12 °C

ABBINAMENTO

Ottimo con i piatti a base di pesce. La sua acidità "sgrassante" lo rende anche particolarmente adatto ad accompagnare i fritti ed i salumi.

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