



# SOAVE CLASSICO

SOAVE CLASSICO DOC 100% GARGANEGA

**È IL VINO DELLE TERRAZZE FIORITE E DELLE NOTTI D'ESTATE, IL VINO DELLE SCAMPAGNATE IN COLLINA. UN VINO PROFONDAMENTE ITALIANO. LA NOSTRA IDEA DI SOAVE: FRESCO, FRUTTATO, DALLA GRANDE BEVIBILITÀ E, ALLO STESSO TEMPO, DAL CARATTERE INCONFONDIBILE.**

## VIGNETO

Ci troviamo nella parte nord del comprensorio del Soave Classico; qui, da vigneti posti su diversi versanti collinari raccogliamo le uve per produrre questo vino. Le esposizioni sono le più varie e l'altitudine media si aggira attorno ai 300 metri. Il terreno è di origine vulcanica con diverse tessiture. L'età media delle viti di Garganega in quest'area è di almeno 40 anni.

## SCHEDA TECNICA

**Prima annata di produzione:** 1983

**Vendemmia:** manuale a partire da metà settembre

**Materiale maturazione:** acciaio

**Gradazione alcolica:** 12,00% Vol.

**Fermentazione alcolica:** in acciaio

**Durata della fermentazione alcolica:** 14 giorni

**Temperatura fermentazione alcolica:** 15-18 °C

**Fermentazione malolattica:** svolta per una parte del vino (a seconda dell'annata)

**Maturazione:** per 5 mesi a contatto con le fecce fini in vasche d'acciaio

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

**Affinamento:** almeno 1 mese in bottiglia

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdi.

**Naso:** svela fresche fragranze di frutti e fiori bianchi accompagnate da note vegetali e minerali.

**Palato:** succoso ed equilibrato, una scia sapida si combina con freschezza e morbidezza.

**Temperatura di servizio:** 11/13 °C

## ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, accompagna gli antipasti ed i piatti a base di verdure e pesce. Si abbina molto bene anche con il sapore leggero delle carni bianche e con formaggi freschi o di breve 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](http://www.suavia.it)