



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