



# CASTELLARO

SOAVE CLASSICO DOC 100% GARGANEGA

**ADAGIATO SUL LATO NORD DEL MONTE CASTELLARO, QUESTO PICCOLO VIGNETO GODE DI UN PANORAMA MOZZAFIATO SUI MONTI LESSINI DAI QUALI RICEVE UN'INVIDIABILE FRESCURA. QUI IL TERRENO È ESTREMAMENTE PIETROSO, LE TEMERARIE RADICI SCAVANO I LORO PERCORSI IN UN DEDALO DI BASALTI.**

## VIGNETO

Il vigneto è costituito da un piccolo appezzamento di meno di un ettaro, esposto a nord sul versante della dorsale che dal monte Castellaro sale verso l'abitato di Fittà.

Si trova ad un'altitudine di 220 m s.l.m. con pendenze del 20%. Il suolo vulcanico è costituito da vulcaniti basaltiche alterate, è moderatamente profondo e caratterizzato da un profilo ricco di frammenti rocciosi. Le viti di Garganega - allevate a pergola veronese - hanno una media di 50 anni d'età.

## SCHEDA TECNICA

**Prima annata di produzione:** 2020

**Vendemmia:** manuale in cassetta a metà ottobre

**Materiale maturazione:** acciaio

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

**Fermentazione alcolica:** in acciaio

**Durata della fermentazione alcolica:** 14 giorni

**Temperatura fermentazione alcolica:** 15-18 °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:** 24 mesi in bottiglia

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**Colore:** giallo paglierino luminoso.

**Naso:** si apre con sensazioni minerali accompagnate da una distintiva nota di pepe bianco e fragranza di gelsomino.

**Palato:** teso ed energico, il finale è lunghissimo e salino.

**Temperatura di servizio:** 11/13 °C

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)