



TREMENALTO

SOAVE CLASSICO DOC 100% GARGANEGA

LA RIPIDA PARETE MONTUOSA DEL TREMENALTO È UNO SPETTACOLO PER GLI OCCHI. SU DI ESSA STA APPESO, COME FOSSE UN QUADRO, IL NOSTRO VIGNETO CHE AFFONDA LE RADICI IN UN TERRENO VULCANICO ANTICO ED INTATTO, DI UN ROSSO SCARLATTO.

VIGNETO

Esposto ad ovest, il vigneto posto all'interno dell'u.g.a. Tremenalto si estende su una superficie complessiva di circa 2 ettari ad un'altitudine di 130 metri s.l.m.

Si tratta di un'area caratterizzata da forti pendenze, ma nonostante questo i terreni vulcanici che ne fanno parte dimostrano spesso di essere stati sostanzialmente preservati dai processi erosivi. Si tratta infatti di suoli profondi ed evoluti.

In questo vigneto le piante di Garganega hanno in media 60 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: caldo e gessoso. La marmellata di mela cotogna si combina con fiori d'arancio e frutta candita.

Palato: ampio e rotondo, sospinto da un sottofondo di sapidità e freschezza.

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