

CECILIA BERETTA

BROGNOLIGO SOAVE CLASSICO

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

TERROIR

Di formazione basaltico eruttiva, con residui alluvionali.

VINIFICAZIONE

I grappoli effettuano un appassimento in pianta circa 2-3 settimane prima della raccolta, che avviene accuratamente a mano. Dopo le operazioni di pressatura soffice, la fermentazione avviene in tini di acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata tra i 15-17°C per circa 15 giorni e viene bloccata la fermentazione malolattica. Una parte del mosto circa il 10-15%, termina la fermentazione alcolica in barrique di rovere di secondo passaggio, dove viene completata anche la fermentazione malolattica. Seguono le operazioni di assemblaggio dei due vini in tini di acciaio dove il vino viene affinato sui suoi lieviti residui per circa due mesi.

NOTE DELL'ENOLOGO

Il Soave è il vino bianco di Verona, dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, al naso si apre con note di camomilla, frutta tropicale e lievi note di tostatura. Fresco, sapido e ben equilibrato, in bocca lascia percepire un retrogusto di mandorla che va ad amalgamarsi alla dolcezza riscontrata all'olfatto, caratteristica tipica dell'uva Garganega.

ABBINAMENTI

Si abbina bene ad antipasti e a piatti di pesce, primi piatti delicati, verdure, è anche un ottimo aperitivo.

CECILIA BERETTA

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura uniche e originali. Le uve di questo Soave provengono dal vigneto Brognoligo nella zona Classica.



Provenienza
Sottozona
Brognoligo, nella
zona classica

Uve/Blend
Garganega 100%,

Periodo Vendemmia
Metà settembre

Gradazione Alcolica
13,5%

PH
3,2

Acidità totale
5,5 g/l

Zucchero residuo
4,5 g/l

Premi

2019
Falstaff Soave Trophy – 91 punkte

2018
Luca Maroni 2020 – 93 punti
Mundus Vini – Gold Medal