

SUAVIA

SOAVE CLASSICO

È IL SOAVE SECONDO SUAVIA. È IL VINO DELLE TERRAZZE FIORITE E DELLE NOTTE D'ESTATE, IL VINO DEI BAR CON GLI OMBRELLONI ED I TAVOLINI ALL'APERTO CHE POGGIANO SUL CIOTTOLATO DI UN'ANTICA PIAZZA SEMPRE ILLUMINATA, IL VINO DELLE PASQUETTE IN COLLINA. UN VINO PROFONDAMENTE ITALIANO. LA NOSTRA IDEA DI SOAVE: FRESCO, FRUTTATO, DALLA GRANDE BEVIBILITÀ E, ALLO STESSO TEMPO, DAL CARATTERE INCONFONDIBILE.

Scheda Tecnica

Classificazione: Soave Classico DOC
Prima annata di produzione: 1983
Numero di bottiglie prodotte:
Uvaggio: 100% Garganega
Produzione per ettaro: 95 quintali di uva
Inizio raccolta uve: fine settembre
Modalità della raccolta: manuale
Pigiatura uve: diraspatura e successiva pressatura soffice
Fermentazione alcolica: in acciaio
Durata della fermentazione alcolica: 14 giorni
Temperatura fermentazione alcolica: 15-18 °C
Fermentazione malolattica: svolta per una parte del vino
Maturazione: in acciaio a contatto con le fecce fini per 5 mesi
Filtrazioni: solo una filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento
Data di commercializzazione:
Dati analitici: Gradazione alcolica: 12,40 % Vol. - Acidità totale: 5,50 g/l - pH: 3,24 - Estratto ridotto: 20,70 g/l

Scheda Vigneti

I vigneti si trovano su dei suoli di origine vulcanica, scuri e profondi nelle zone di Fittà e Tremenalto, più ricchi di scheletro basaltico nella zona Castellaro, alcuni di essi sono caratterizzati da forti pendenze che arrivano anche fino al 40%.

Scheda Organolettica

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.
Naso: svela fresche fragranze di mela, pera Kaiser e biancospino, accompagnate da belle note agrumate e minerali.
Palato: succoso e cremoso. Dalla freschezza costante e dal finale sapido e appagante.
Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti

Abbinamento
Ideale come aperitivo, accompagna gli antipasti e i primi piatti a base di verdure e pesce. Ottimo anche con i secondi piatti a base di pesce, carni bianche e con formaggi freschi e di breve stagionatura.

Cucina Veneta
Gnocchi di patate al pomodoro con scaglie di formaggio di malga, pasta e fagioli, risotto con piselli, uova e asparagi, baccalà alla vicentina, formaggio Monte Veronese Dop fresco.

