

# SUAVIA

## OPERA SEMPLICE

QUESTO VINO RAPPRESENTA UN ULTERIORE PASSO IN AVANTI DEL NOSTRO PROGETTO DI RECUPERO DELL'ANTICA VARIETÀ TREBBIANO DI SOAVE, È L'ARMONIOSO FRUTTO FINALE DI UN LUNGO LAVORO CHE HA RICHIESTO IMPEGNO, TECNICA ED ISPIRAZIONE. UN'OPERA REALIZZATA E PROPOSTA IN MANIERA SEMPLICE E NATURALE, SENZA L'AGGIUNTA DI SOLFITI.

### Scheda Tecnica

**Classificazione:** Vino Spumante di Qualità (Metodo Classico - Dosaggio Zero)

**Numero di bottiglie prodotte:**

**Uvaggio:** 100% Trebbiano di Soave

**Produzione per ettaro:** 50 quintali di uva

**Inizio raccolta uve:** inizio settembre

**Modalità della raccolta:** manuale in cassetta

**Pigiatura uve:** pressatura soffice di uve intere senza l'aggiunta di solfiti

**Fermentazione alcolica:** in acciaio ad opera dei lieviti naturali

**Durata della fermentazione alcolica:** 15 giorni

**Temperatura fermentazione alcolica:** 15-16 °C

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Maturazione:** in bottiglia sui lieviti per 20 mesi

**Data di commercializzazione:**

**Dati analitici:** Gradazione alcolica 12,50 % Vol. - Acidità totale 6,50 g/l - pH 3,10 - Acidità volatile 0,38 g/l - Zuccheri residui < 3 g/l - Solfiti <10 mg/l

### Scheda Vigneti

vigneto appartenente al cru Fittà con esposizione a sud - ovest

di origine vulcanica. Allevato a guyot, disposto su terrazzamenti che seguono la naturale morfologia della collina.

### Scheda Organolettica

**Colore:** giallo paglierino tenue con riflessi verdi, perlage sottile e continuo

**Naso:** sentori sulfurei e di frutta secca tostata accompagnati da fresche note di pera e mela.

**Palato:** grandi nitidezza e freschezza. L'acidità è tagliente. Sapido ed asciutto, dal finale estremamente pulito.

**Temperatura di servizio:** 10/12 °C

### Abbinamenti

Ottimo con i carpacci di pesce affumicato. La sua acidità "sgrassante" lo rende anche particolarmente adatto ad accompagnare i salumi.

