



Soave DOC

Garganega 100% da Suoli Vulcanici

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale durante la terza/quarta settimana di settembre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Prima della fermentazione, il mosto viene decantato. Si procede con la fermentazione in acciaio, al suo termine le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 5/6 mesi.

DESCRIZIONE

- Colore giallo paglierino lucente con riflessi verdolini, di buona consistenza.
- Stupisce per l'intensità e i suoi profumi netti, che si esprimono su note fruttate di mandorla, pesca gialla e lime, accompagnate da sentori floreali di taglio, acacia, narciso. Sensazioni spiccatamente minerali si alternano ad accenni di salvia e timo, lievi note di miele delicato e macchia mediterranea.
- Sorso secco ed elegantemente avvolgente, in perfetto equilibrio tra la decisa spacidità e l'invitante freschezza agrumata.

Temperatura di Servizio: 8/10 C°

Longevità: 5/7 anni

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo in abbinata a sfiziosi cicchetti di pesce come:

- Sarde in saor e tartine avocado e salmone.

In abbinamento a primi e secondi piatti di pesce:

- Risotto ai frutti di mare;
- Poke con salmone e avocado;
- Filetto di Orata al Cartoccio.



Il consiglio dello chef:

Carpaccio di pesce spada, citronette di agrumi e crostini alle erbe aromatiche

Zona: Colline Vulcaniche,
Roncà - Montecchia Verona

Uva: Garganega 100%

Suolo: vulcanico

Altitudine: 80-150 metri slm

Esposizione: sud

Superficie vitata: 10 H.a

Età vigne: 30 anni

Resa per ettaro: 110 q.li

Acidità: 5,50

pH: 3,40

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti: 78 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 40.000 bt



Sandro de Bruno Soave 2021



VINETA.it Guida ai vini del Veneto
2023
SOAVE 100% GARGANEGA

Soave
Soave
2021

Sandro De Bruno

