

Soave Vintage

**Denominazione**

Soave

Vitigni

100% garganega

Zona di produzione

Vigneti nel versante ovest della collina di Soave a nord del Castello

Terreni

Vulcanici

Sistema di allevamento

Pergola

Età media delle viti

30 - 40 anni

Metodo di produzione

Una parte delle uve, circa il 40%, viene raccolta nel mese di settembre e il mosto viene mantenuto a freddo. La restante parte delle uve viene raccolta nella prima decade di ottobre, dopo attenta selezione dei grappoli, e messa in macerazione con le bucce sul mosto freddo. Le uve rimangono in macerazione per 3-4 giorni. La pratica riprende la tecnica di produzione degli anni '30 con una rivisitazione contemporanea che consente di dare maggiore freschezza al vino.

Maturazione del vino

In vasche di cemento per 9 mesi

Affinamento in bottiglia


6 mesi

Alcol

12%

Di colore paglierino intenso con nuance oro, ha naso che ricorda pesca, pera, albicocca e un palato morbido e avvolgente, persistente.

Formato vino

 0,75 l