

SOAVE D.O.C. CLASSICO

MONTE ZOPPEGA

Zona di provenienza: Monte Zoppega

Terreni: Di origine vulcanica

Forma di allevamento adottata: Guyot e pergola veronese

Uvaggio: Garganega 100%

Resa ad ettaro: 90 q.li

Epoca di raccolta: fine ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, raccolte alla fine di Ottobre, decantazione statica a freddo e avvio della fermentazione alcolica in acciaio e in legno (50% circa per entrambi i contenitori).

I legni utilizzati sono di barriques e tonneaux.

Affinamento in acciaio e legno per circa 6-8 mesi.

Assemblaggio successivo delle due masse.

DEGUSTAZIONE

Il vino evidenzia al colore una tonalità e intensità più marcate sempre avvolte da tenue riflesso verdognolo. Al naso l'impressione è potente, si esalta la frutta piuttosto dei fiori, con predominanza di frutta a pasta gialla. In bocca vengono ripercorse le impressioni precedenti, con particolare attenzione a struttura e dolcezza estrattiva.

Valori analitici: Estratto 20 g/l | **Alcool:** 13% vol

Acidità: 5,0 g/l | **Temp. di Servizio:** 9-12° C

