

SOAVE D.O.C. CLASSICO

Vigna Turbian

Zona di provenienza: pendici Monte Zoppega

Terreni: Di origine vulcanica

Forma di allevamento adottata: Pergola veronese

Uvaggio: Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%

Resa ad ettaro: 100 q.li

Epoca di raccolta: fine settembre per il trebbiano metà ottobre per la garganega.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione separata delle uve, il trebbiano viene lavorato in protezione completa dall'ossigeno e questo per preservare il più possibile il delicato corredo aromatico di questa varietà. Vinificazione tradizionale per la garganega utilizzando però le uve più mature e tardive della collina Monte Zoppega.

Sosta in fecce fini sino a Marzo, assemblaggio e imbottigliamento nella primavera successiva la vendemmia.

DEGUSTAZIONE

Il vino evidenzia un colore giallo con vivo riflesso verde. L'impressione olfattiva è davvero intrigante con uno spettro che va dai fiori bianchi foglie di salvia, sentore di balsamico e successivamente di frutta esotica. In bocca si avverte la vivacità del trebbiano ben avvolta dalla morbidezza della garganega tardiva, l'impressione gustativa è persistente e ben equilibrata nelle componenti acide ed estrattive.

Valori analitici: Estratto 22 g/l | **Alcool:** 13% vol

Acidità: 5,0 g/l | **Temp. di Servizio:** 10-12° C

