



V13043075

Soave Classico DOC - cl 75

Il vino Soave sembrerebbe prendere il nome dall'omonimo comune fondato dai Longobardi, detti anche Svevi (Suaves). È stato, nel 1931, fra i primi vini italiani oggetto di un decreto che ne limitava la zona di produzione ed è stata la prima area DOC del Veneto quando, nel 1968, venne riconosciuta la denominazione di origine controllata «Soave Superiore». L'uso della menzione "Classico" è riservato al prodotto ottenuto vinificando uve autoctone coltivate sui rilievi collinari dei comuni di Soave e Monteforte, nei quali si trova la «zona classica» ovvero quella storica, originaria e di più antica tradizione per questo vino.



Area di Produzione: Soave e Monteforte (Veneto)

Vitigno: Garganega

Piante per Ettaro: 3500

Sistema di Allevamento: Pergoletta Veronese

Vendemmia: Seconda metà di Settembre

Resa per Ettaro: 110-120 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > Le uve Garganega utilizzate per la produzione di questo Soave DOC Classico Bottega sono coltivate in un vigneto situato nell'area storica, sulle colline dei Comuni di Soave e Monteforte ad un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m. Il terreno è di medio impasto, con una preponderante componente vulcanico-argillosa. Grazie alla ricchezza in fosforo, magnesio e potassio questi suoli conferiscono al vino una caratteristica mineralità, una particolare sapidità ed una elevata acidità in grado di renderlo più longevo.
- > Dal punto di vista climatico la zona presenta un clima mite e temperato-umido con inverni non eccessivamente rigidi ed estati piuttosto temperate.

Processo Produttivo

- > Le uve, raccolte manualmente nella seconda metà di settembre, vengono sottoposte a diraspatura e pressatura soffice ed il mosto così ottenuto viene pulito per mezzo della decantazione statica.
- > La fermentazione avviene in recipienti di acciaio, a seguito dell'aggiunta di lieviti selezionati, alla temperatura di 16 °C.
- > A fine fermentazione il vino viene travasato, affinato in acciaio ed infine stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino brillante.

Olfatto: Al naso presenta delicati sentori fruttati, in particolare di mela e agrumi, ma anche interessanti note di fiori bianchi e di salvia.

Gusto: Armonico, sapido, minerale, molto elegante e piacevole, è caratterizzato da un'acidità e da una nota di mandorla amara tipica del vitigno da cui origina.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12,5%

Zuccheri, g/l: 2-4

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: Piacevole come aperitivo, a tavola si sposa bene con gli antipasti (come prosciutto e melone), minestre, primi piatti a base di verdure, risotti, uova, pesce sia di mare che di lago (perfetto per accompagnare ostriche, sushi e sashimi), lumache e carni bianche con salse delicate.

Da consumare preferibilmente: Entro 24 mesi



Bicchiere Consigliato: Tulipano