

VIGNETI DI FOSCARINO

Tipo: Bianco secco

Area: Soave Classico

Varietà: Garganega 100%

È la nostra interpretazione del soave guardando alla storia, un soave all'antica, come probabilmente ai tempi dei romani, vecchie vigne e vecchie botti, enologia minimalista.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

COMUNE:	Monteforte d'Alpone e Soave (Monte Foscarino)
ALTITUDINE:	da 100 a 200 m slm
ESPOSIZIONE:	Sud/Sud-est/Sud-ovest
NATURA DEL SUOLO:	Basalto lavico (vulcanico)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola
DENSITA':	3000 - 3500 piante / ha
ETA' DEI VIGNETI:	>40 anni
VENDEMMIA:	manuale
RENDIMENTO MEDIO:	50 Hl /ettaro
SUPERFICIE	selezione su circa 10 ettari
Produzione media:	26'000 bottiglie da 0,75 l e 520 magnum da 1,5 l

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pigiatura. Macerazione pellicolare per 8 -12 ore. Pressatura. Decantazione del mosto a freddo per 12 -24 ore. Fermentazione in barrique non nuove, di vari passaggi. Batonnage ogni 4 settimane per 6 mesi. Travaso, leggera filtrazione seguita da imbottigliamento.

IMPRESSIONI

Colore giallo intenso. Naso intenso e mieloso di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris. Palato gradevole e ampio con retrogusto di mandorla dolce.

ABBINAMENTI

Pesce saporito e/o leggermente affumicato. Zuppe di pesce.

Temperatura di servizio: 10/12° C

