



SOAVE DOC CLASSICO

Il nome di questo celebre vino deriverebbe da Svevi o Suavi, uno dei popoli che tentarono la conquista d'Italia in epoca medievale. Per alcuni il nome Soave sarebbe stato assegnato alla città dal divino poeta Dante per la bontà del suo vino.

Colore: giallo paglierino. Profumo: floreale, intenso e delicato. Sapore: asciutto di medio corpo, leggermente amarognolo, con tipica nota di frutta secca.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della zona del Soave all'altitudine compresa tra 100 e 250 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest. Tipo di terreno: principalmente calcareo, talvolta argilloso. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergola veronese. Età delle viti in produzione: da 15 a 20 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.500/3.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 100 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Antipasti e piatti di pesce; ottimo come aperitivo.

ANNATA 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi, all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



UVAGGIO

80% Garganega

15% Trebbiano

5% Chardonnay



TIPOLOGIA

Vino bianco secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

10° | 12° C



GRADO ALCOLICO

12,00% vol