

# TENUTA CASALETTI IN VAL D'ILLASI

## SOAVE DOC

### LE UVE:

Garganega, Chardonnay

### LA ZONA DI PRODUZIONE:

Zona pedecollinare di Colognola ai Colli, terreno argilloso e tufaceo ben esposto

### SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergola con circa 3000 viti e spalliera a 4500 viti per ettaro (45.000 gemme/ettaro)

### RESA PER ETTARO:

Circa 120 q di uva, (8.400 litri di vino) intervenendo con potatura estiva.

### EPOCA DI RACCOLTA:

Si inizia verso i primi settembre con le precoci e si termina a metà ottobre, con doppio passaggio e cernita per permettere una perfetta maturazione

### VINIFICAZIONE:

Pigiatura a rulli, breve macerazione con enzimi e separazione del mosto-fiore per favorire l'estrazione, dei profumi e dei tannini dolci di alta qualità. Pulizia statica e fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata attorno ai 18-21 °C.

Malolattica e sosta di elevazione in acciaio, imbottigliamento e riposo per qualche mese in bottiglia prima della vendita.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti e primi piatti anche robusti, secondi di crostacei e pesce in genere, carne bianca o lessata; ottimo aperitivo con salatini e olive

Si serve fresco, scegliendo bicchieri di cristallo

### ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	12,70
Zuccheri	4 g/l
Acidità totale	5,90
pH	3,24
SO2 lib. e tot.	20 - 90

### VALORE ENERGETICO per 100 ml

Kcal = <b>74,81</b>	Kj = 311,70
Proteine	g%ml 0.5
Carboidrati	g%ml 0.4
Grassi	g%ml 0
Alcole	g%ml 10.25
Fibra alimentare	g%ml 0
Acidi grassi saturi	g%ml 0
Sale	g%ml 0
Colesterolo	mg/%g 0

