

SOAVE DOC "VIGNE DI SANDE"

LE UVE:

Garganega Veronese, 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 in acciaio per pulizia, imbottigliamento e breve riposo 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	12,84
Zuccheri	4 g/l
Acidità totale	5,90
pH	3,24
SO2 lib. e tot.	20 - 90

