

SOAVE SUPERIORE DOCG RISERVA

LE UVE:

Garganega Veronese

LA ZONA DI PRODUZIONE:

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

SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergoletta veronese con circa 3.500 viti per ettaro (45.000 gemme/ettaro)

RESA PER ETTARO:

Circa 90 q di uva, (6.000 litri di vino) intervenendo con potatura estiva.

EPOCA DI RACCOLTA:

Si inizia verso metà settembre con le precoci e si termina in ottobre, con doppio passaggio e cernita per permettere una perfetta maturazione; seguono due mesi di appassimento.

VINIFICAZIONE:

Pigiatura a rulli, breve macerazione con enzimi e separazione del mosto-fiore per favorire l'estrazione, dei profumi e dei tannini naturali di alta qualità. Pulizia statica e fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata attorno ai 20°C.

Elevazione per almeno un anno, favorendo la malolattica, in barriques nuove poco tostate. Imbottigliamento e lungo riposo in bottiglia prima della vendita.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

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

Si serve fresco, scegliendo bicchieri di cristallo

ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	13,90
Zuccheri	6 g/l
Acidità totale	5,40
pH	3,40
SO2 lib. e tot.	20 – 88

