



VIN SOAVE

Typ: *Weißwein trocken*

Gebiet: *Soave Classico*

Rebsorten: *Garganega 100%*

Unser klassischer und typischer Wein, erhalten aus Trauben der angebauten Weinberge unseres Eigentum.

EIGENSCHAFTEN DER WEINBERGE

GEMEINDE: Monteforte d'Alpone und Soave
FLÄCHE: gewählt auf ca. 25 Hektar
HÖHE: zwischen 100 und 200 M. ü.d.M.
LAGE: Süden / Süd-Osten / Süd-Westen
NATUR DES BODENS: Basalt lavisch (vulkanisch)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergola
DICHTE: 3000 – 3500 Rebstock /ha
ALTER DER WEINBERGE: >30 Jahre
DURCHSCHNITTSERTRAG: 70 hl / ha

WEINLESE

von Hand vorgenommen Jährliche Produktion: ca. 200.000 Flaschen

WEINHERSTELLUNG

Kelterung und Abbeeren der Trauben. Maischgärung für 4 bis 12 Stunden. Auspressung. Umfüllung und Gärung in Stahlfässern. Ab Frühjahr Filtration und Flaschenabfüllung.

EINDRÜCKE

Farbe Strohgelb. Nase, feiner und Floreal-leichter Duft nach süße Feldblumen: Kamille, Holunder, Iris. Mineral Gaumen mit süßmandeltönigen Nachgeschmack.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Risotto und Fisch, roher Fisch, Schnittgemüse.

TRINKTEMPERATUR

8 -10° C

