

## VIGNETI DI CARBONARE

Anbaugebiet: Soave Classico

Rebsorte: Garganega 100%

Aus den eigenen Hügellagen in  
*Carbonare* (Soave Classico)

### EIGENSCHAFTEN DER REBFLÄCHEN

GEMEINDE:	Soave
HÖHENLAGE:	250 m ü. d. M.
AUSRICHTUNG:	Osten
BODENBESCHAFFENHEIT:	Basaltlava (vulkanisch)
REBERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergel
PFLANZDICHTE:	2.500 Rebstöcke / ha
ALTER DER REBEN:	40 Jahre
DURCHSCHNITTSERTRAG:	70 hl/ha
LESE:	Manuell
REBFLÄCHE:	Selektion aus ca. 1,5 ha
JÄHRLICHE ERZEUGUNG:	9.600 Flaschen à 0,75 l

### WEINBEREITUNG

Entrappen und Anpressen der Trauben. Maischestandzeit von 4 Stunden. Keltern. Umfüllen, Gärung und 12 Monate Ausbau im Edelstahl. Anschließende Filtration und Abfüllung. Weitere 6 Monate Verfeinerung auf der Flasche.

### EINDRÜCKE:

Vertikaler Wein. Ausgeprägte Säure mit intensiv aromatischen Noten, darunter Feldblumen. Zitrusfrüchte. Mineralisch und lang im Abgang.

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rohe Meeresfrüchte, baccalà mantecato, asiatische Gerichte

### SERVIERTEMPERATUR

10-11°C

