



VIGNETI DI FOSCARINO

Tipo:	Bianco Secco	
Area:	Soave Classico	È la nostra interpretazione del Soave Classico guardando alla storia, un Soave all'antica, come probabilmente ai tempi dei Romani, vecchie vigne rivolte a est, vecchie botti ed enologia minimalista.
Varietà:	Garganega 100%	

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Comuni:	Monteforte d'Alpone e Soave (Monte Foscarino)
Altitudine:	da 100 a 200 mslm
Esposizione:	Sud/ Sud-est/ Sud-ovest
Natura del suolo:	Basalto lavico (vulcanico)
Sistema di allevamento:	Pergola
Densità:	3000 - 3500 piante / ha
Età dei vigneti:	> 40 anni
Rendimento medio:	50 Hl /ettaro
Vendemmia:	Manuale
Superficie:	Selezione su circa 10 ettari
Produzione annuale:	40.000 bottiglie da 0,75 l e 520 magnum da 1,5 l

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pigiatura. Macerazione sulle bucce per 8-12 ore.
Pressatura. Decantazione del mosto a freddo per 12-24 ore. Fermentazione in barrique non nuove, di vari passaggi. Batonnage per 6 mesi.
Travaso, 6 mesi di affinamento in vasi di acciaio, leggera filtrazione seguita da imbottigliamento.

IMPRESSIONI

Colore giallo intenso. Naso intenso e mieloso di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris. Palato minerale e ampio con retrogusto di mandorla dolce.

ABBINAMENTI

Baccalà con polenta, pesce al forno, risotti.
Sono consigliati il vitello tonnato, risotto di pesce, sushi.
Con i piatti della tradizione: baccalà alla vicentina con polenta, zuppe di pesce
Con le verdure: vellutata di zucca, vellutata di piselli, risotto ai bruscandoli (germogli di luppolo) e Monte Veronese, cous cous di verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

