



VIGNETI DI FOSCARINO

Typ:	Trockener Weißwein	
Gebiet:	Soave Classico	Dieser Wein stellt unsere geschichtliche Auslegung des Soave dar. Ein altmodischer Soave, wie wahrscheinlich zur Zeit der Römer, alte Rebstöcke und alte Fässer, Minimalweinkunde.
Rebsorten:	Garganega 100%	

EIGENSCHAFTEN DER WEINBERGE

GEMEINDE:	Monteforte d'Alpone und Soave (Monte Foscario)
HÖHENLAGE:	zwischen 100 und 200 M ü.d.M.
AUSRICHTUNG:	Süden / Süd-Osten / Süd-Westen
BODENBESCHAFFENHEIT:	Basaltlava (vulkanisch)
REBERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergel
PFLANZDICHTHEIT:	3000 – 3500 Rebstock /ha
ALTER DER REBEN:	> 40 Jahren
DURCHSCHNITTSERTRAG:	50 hl / ha
LESE:	Manuell
REBFLÄCHE:	Selektion aus ca. 10 ha
JÄHRLICHE ERZEUGUNG:	ca. 40.000 Flaschen, 520 Magnum

WEINBEREITUNG

Abbeeren der Trauben und Keltern. Maischestandzeit für circa 8 -12 Stunden. Pressen. Kaltklärung des Mostes für 12-24 Stunden. Gärung in nicht neuen Barriques. Batonnage jede 4 Wochen für 6 Monate. Umfüllung, leichte Filtrierung und Flaschenabfüllung.

EINDRÜCKE:

Die Farbe ist intensivgelb. Intensiver und süßlicher Duft von süßen Feldblumen: Kamille, Holunder, Iris. Angenehmer und großer Geschmack mit und süßer Mandelnachgeschmack.

SPEISENEMPFEHLUNGEN:

Es empfehlen sich Vitello Tonnato, Fisch-Risotto, Sushi.
Zu traditionellen Gerichten: Stockfisch nach Vicentiner Art mit Polenta, Fischeintopf.
Zu Gemüsegerichten: Kürbiscremesuppe, Erbsencremesuppe, Risotto mit Hopfensprossen und Monte Veronese Käse, Cous Cous mit Gemüse.

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12 °C

