



RUNCATA

DENOMINAZIONE

Soave Superiore DOCG Roncà - Monte Calvarina

VARIETÀ

Garganega

RESA

1,3 kg a pianta

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Corte Giacobbe, Roncà, Verona, Regione Veneto. I vigneti si trovano su di un altopiano a 450 metri sul livello del mare, tra 2 vulcani spenti, il vulcano Calvarina ed il vulcano Crocetta. Esposizione Sud-Ovest.

TIPO DI TERRENO

Basalto, tufo grigio e nero di origine vulcanica.

ETÀ DEI VIGNETI

Impianti dai 10 ai 70 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese con 6.000 ceppi per ettaro e Guyot con 5.000 ceppi per ettaro. Attenta selezione dei germogli e diradamento dei grappoli.

EPOCA DI VENDEMMIA

La vendemmia del Runcata, rigorosamente manuale e con doppio passaggio al fine di selezionare l'uva con una maturazione ottimale, generalmente si svolge nel mese di Ottobre.

MODALITÀ DI RACCOLTA

I grappoli attentamente esaminati vengono raccolti in cassette da 20kg e subito trasportati in cantina in locali a temperatura ed umidità controllata per un periodo di circa 48 ore.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve tramite processo "inertys". In tale processo gli aromi del mosto vengono preservati dall'ossidazione mediante l'utilizzo di gas inerti. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (11-15° C) in botti grandi di legno.

AFFINAMENTO

L'affinamento, della durata di 12 mesi, avvenuto in botti grandi da 20 ettolitri e tonneau a temperatura controllata. Nel corso della maturazione, il vino rimane a contatto con la feccia fine per arricchirsi in struttura e complessità. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per almeno 8 mesi prima dell'immissione sul mercato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Color giallo dorato. Ampi e fini profumi floreali di ginestra, fiori di mandorlo, pesca, albicocca, camomilla, vaniglia e zolfo inebriano l'olfatto. La mineralità si colloca precisa. La fine chiusura spetta alle erbe aromatiche, salvia e rosmarino. Al primo sorso regala da subito la sua precisa identità: secco e abbastanza morbido, con struttura ben portante. Una leggera prevalenza fresco sapida gli dona vigore e lunghezza. È un vino molto strutturato che raggiunge l'apice dopo qualche anno.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna a piatti complessi, anche con guarnizioni saporite: risotto con funghi porcini, con sedano bianco, zucca e mandorle, baccalà alla vicentina, pietanze di pesce, salmone, capesante e granchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C