



# SOAVE

## DENOMINAZIONE

Soave DOC Roncà - Monte Calvarina

## VARIETÀ

Garganega

## RESA

70 Q.li/Ha

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti che circondano l'antica Corte Giacobbe, situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei 2 vulcani spenti Calvarina e Crocetta, est di Soave, Veneto.

## TIPO DI TERRENO

Basalto, tufo grigio e nero di origine vulcanica.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergoletta Soavese tradizionale e Guyot con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro.

## EPOCA DI VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia rigorosamente manuale inizia tra la seconda e la terza settimana di settembre, e dopo una breve criomacerazione (24 ore a 5° C), inizia la fermentazione in acciaio ad una temperatura controllata di 16° C.

## AFFINAMENTO

Almeno tre mesi in contenitori di acciaio inox, batonage delle fecce nobili una volta alla settimana e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet olfattivo si compone di susina, cedro, sensazioni di frutta tropicale, albicocca, gesso e mazzetto di erbe aromatiche. Sorso avvolgente, fresco e sapido, ben bilanciato. Sfuma su note fruttate leggermente ammandorlate. Spiccata mineralità dovuta alla vallata d'origine.

## ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Piacevole anche fuori dai pasti come aperitivo, abbinamento ideale con primi, carni bianche, pesce e verdure.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C