



## Vino spumante Soave DOC brut



### **TIPOLOGIA**

Vino spumante Soave DOC brut

### **VITIGNI PRINCIPALI**

Garganega

### **AREA DI PRODUZIONE**

Uve provenienti dalla zona DOC situata a nord est della città di Verona

### **TERRENI**

Zone prevalentemente collinari con terreni tufacei di origine vulcanica con importanti affioramenti calcarei e depositi alluvionali.

### **RACCOLTA**

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

### **COLORE**

Giallo paglierino intenso e brillante. Perlage fine e persistente.

### **OLFATTO**

Elegante bouquet, delicati sentori minerali e floreali, con note di gelsomino e mandorle tostate.

### **GUSTO**

Gusto pieno ed equilibrato, delicato ma marcatamente aromatico, con note minerali e floreali e con delicati sentori vegetali. con una buona mineralità. Nel finale lascia una riconoscibile nota leggermente amarognola di mandorla tostata.

### **ABBINAMENTI**

Il suo gusto pieno e deciso lo rende ottimo come aperitivo e al tempo stesso ideale per accompagnare l'intero pasto. Particolarmente indicato con aperitivi, crostacei, vongole, fische crudo o fritto oppure con carni bianche e formaggi di media stagionatura.

### **CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

6-8°

### **GRADO ALCOLICO**

12%

