



SOAVE CRU VECCHIE VIGNE



ANBAUGEBIET

Gemeinde Colognola ai Colli – Ortsteil Ceriani (Verona).

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonhaltig schlammig mit Tuffprofilen.

HÖHE DER WEINBERGE

200 m ü.d.M.

REBSORTEN

Garganega 100%

ALTER DER REBSTÖCKE

30 Jahre

ERZIEHUNGSFORM

Pergola.

PFLANZDICHT

3.500 Rebstöcke/ha.

ERTRAG

90 dz/ha.

VINIFIKATION

In Stahl bei kontrollierter Temperatur. **Lese:** von Hand in 15 kg Kisten. **Pressen:** sanft, reduktiv, unter Verwendung von Stickstoff, mit Kaltgärung für 2 Stunden. **Gärung:** alkoholisch, nicht malolaktisch, bei niedriger Temperatur mit selektierten Hefen.

AUSBAU

In französischen Tonneaux für 6 Monate.

PRODUZIERTE MENGE

5.000 Flaschen.

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen. **Bukett:** intensiv, komplex, fein, nach Bittermandel, Kohlenwasserstoff, Feuerstein, Konfitüre aus Früchten mit weißem und gelbem Fruchtfleisch, Trockenfrüchten und Gebäck. Geschmack: warm und weich, frisch, würzig und leicht adstringierend, körperreich, ausgewogen, intensiv, persistent, im Glas in ständiger Entfaltung

ALKOHOLGEHALT

13% Vol.

SÄUREGEHALT

6,0 g/l

RESTZUCKER

9 g/l

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Schmackhafte Nudelgerichte mit Wildragout, üppige Hauptgerichte, gereifter Käse

SERVIERTEMPERATUR

12°C - 14°C

ALTERUNGSPOTENTIAL

5-8 Jahre.