



# SOAVE FONTANA



## ZONE DE PRODUCTION

Commune de Illasi e Mezzane (Vérone).

## TPOLOGIE DU TERRAIN

Franc, argileux limoneux avec des profils tufiers.

## HAUTEUR DES VIGNOBLES

200 m au-dessus du niveau de la mer.

## CÉPAGES

Garganega 90% - Trebbiano Soave 5% - Chardonnay 5%.

## ÂGE DES VIGNES

20 ans.

## SYSTÈME D'ÉLEVAGE

Guyot et Pergola.

## DENSITÉ DE PLANTATION

4000-8000 pieds/ha.

## RENDEMENT

120 q/ha.

## VINIFICATION

En cuve d'acier à température contrôlée. **Vendange:** manuelle en paniers. **Pressurage:** doux, en réduction à l'aide d'azote, macération à froid pendant 2 heures. **Fermentation:** alcoolique, non malolactique, à basse température avec des levures sélectionnées. **Bâtonnage:** en cuve d'inox équipée de mélangeurs spéciaux jusqu'au mois d'avril/mai. **Stabilisation:** physique à froid.

## AFFINAGE

En cuve d'acier à basse température.

## QUANTITÉ PRODUITE

80 000 bouteilles env.

## EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

**Robe:** jaune paille aux reflets verdâtres. **Bouquet:** note florale fraîche de fleurs de vigne blanches et de sureau, fruits mûrs et blancs fins, comme la pomme et la poire. **Goût:** doux et relativement corsé, acidité soutenue mais bien équilibrée, agréable arrière-goût d'amande.

## ALCOOL

12,50% Vol.

## ACIDITÉ

5,90 g/l.

## SUCRES RÉSIDUELS

4,5 g/l.

## SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Hors d'oeuvre, plats de pâtes légers et en sauce, risotto, poisson (d'eau douce en particulier), plats délicats à base d'oeufs, viandes blanches.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°C-12°C.

## POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

3-4 ans.