



SOAVE CRU VECCHIE VIGNE



ZONE DE PRODUCTION

Commune de Colognola ai Colli – Localité Ceriani (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 100%

ÂGE DES VIGNES

30 ans.

SYSTÈME D'ÉLEVAGE

Pergola.

DENSITÉ DE PLANTATION

3500 pieds/ha.

RENDEMENT

90 q/ha.

VINIFICATION

En cuve d'acier à température contrôlée. **Vendange:** manuelle en caisses de 15 kg. **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

AFFINAGE

En tonneaux français pendant 6 mois.

QUANTITÉ PRODUITE

5000 bouteilles.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Robe: jaune paille aux reflets dorés. **Bouquet:** intense, complexe, fin, amande amère, hydrocarbures, pierre à feu, confiture de fruits à chair blanche et jaune, fruits secs et biscuits. **Goût:** sec, corsé et moelleux, frais, sapide et légèrement astringent, il a du corps et est équilibré, intense, persistant, en évolution constante dans le verre.

ALCOOL

13,50% Vol.

ACIDITÉ

6,0 g/l.

SUCRES RÉSIDUELS

9 g/l.

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Pâtes succulents en sauce de gibier, plats de viandes importants, fromages affinés

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C-14°C.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

5-8 ans.