CANTINA del CASTELLO

ACINI VULCANICI
SOAVE CLASSICO DOC

UN SOAVE LEGATO AL RINNOVO DELLA CANTINA. IL SUO AFFINAMENTO IN ANFORE DI TERRACOTTA DONANO UN BOUQUET DI SENTORI EVOLUTI CHE RENDONO QUESTO VINO UNICO NEL SUO GENERE.

Colore dorato. Profumi intensi grazie alla micro-ossigenazione garantita dalla microporosità dell'argilla! Al palato invece resta vibrante e minerale, con note anche agrumate ed una bellissima freschezza.

CLASSIFICAZIONE
Vino bianco fermo

VITIGNO
Garganega 100%

ZONA DI PRODUZIONE E ALLEVAMENTO
Località Monte Pressoni, comune di Monteforte d'Alpone. Vigneto situato a 200/250 esposizione est, sud-est. metri slm; sistema di allevamento: Spalliera bassa (Guyot).

SUOLO
Basaltico d'origine vulcanica e di natura argillosa.

VINIFICAZIONE
Vendemmia: Prima decade d'Ottobre. Attenta selezione delle uve in vigneto, raccolta manuale, cernita delle uve, diraspatura e pressatura soffice con resa in mosto del 70/80% circa; fermentazione: vasche d'acciaio a temperatura controllata; affinamento: in acciaio per 6 mesi, in anfore di terracotta per 12 mesi circa. In bottiglia minimo 3 mesi.

ABBINAMENTO
Questo Soave si sposa benissimo con una gran varietà di piatti da cucine etniche come quella thai a piatti molto più tradizionali come uno spaghetto alla carbonara.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10°C

FORMATO
750 ml

CANTINA DEL CASTELLO SRL • VICOLO CORTE PITTORA 5, 37038 SOAVE (VR) •
+39 045 7680093 • CANTINACASTELLO@CANTINACASTELLO.IT • WWW.CANTINACASTELLO.IT