

VINO BIANCO

SOAVE DOC

Campo le Calle

Area di produzione: Mezzane di Sotto e Valle d'Illesi. Terreni calcareo/argillosi

Altitudine vigneti: Più di 200 metri s.l.m.

Uvaggi: Garganega 100%

Età dei vigneti: 35 anni

Sistema di coltivazione: Pergola 4500 ceppi/ha

Quantità Ettaro: 50 hl/ha

Vendemmia: Raccolta in casse nella prima decade di ottobre.

Vinificazione: L'uva, appassita per 12 giorni, viene diraspata e macerata in pressa per 12 ore. Seguono pulizia statica e fermentazione controllata a una temperatura massima di 15 °C per 20 - 25 gg in acciaio inox.

Elevazione: Affinamento in serbatoio inox.

Esame organolettico: Vino che esprime nel tempo l'essenza della Garganega.

Strutturato, ampio ed elegante con fine nota di frutta passita.

Contenuto alcol: 13,5 % vol.

Temperatura di servizio: 10 °C - 12 °C.

Prodotto adatto per vegetariani e vegani

