

M O N T E G R A N D E

soave classico doc



ZONA DI PRODUZIONE Montegrade d'Alpone

ETA' DEL VIGNETO 40 anni

ESPOSIZIONE Sud

ALTITUDINE 150 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNI Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Garganega a Pergola Veronese e Trebbiano di Soave con Guyot

RESA PER ETTARO 50 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA Trebbiano vendemmiato a metà Settembre.

Taglio del tralcio delle vigne di Garganega con la prima luna calante di Settembre. Appassimento di circa un mese in pianta. Raccolta a metà Ottobre.

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, pressatura soffice, temperatura di fermentazione a 18°, fermentazione ed elevazione in botti grandi di rovere di Allier da 15 e 20 ettolitri per 10 mesi.

ESPRESIONE

La forza minerale sprigionata da questo cru è una nota di grande eleganza. Una notevole complessità olfattiva di frutta esotica matura, agrumi gialli. Una netta sapidità e freschezza al palato con un lungo finale di mandorla dolce e vaniglia. Per la sua complessità strutturale può sostenere un lungo affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI

Ideale su crostacei e piatti di pesce complessi come tagliata di tonno rosso di Carlo forte o un branzino al sale. Adatto a torte salate, risotti di mare e arrosti di carne bianche.