Monte Grande
Soave Classico DOC

Il nostro Cru. La Garganega lavorata in vigna con la tecnica del taglio del tralcio e il Trebbiano di Soave dall'importante patrimonio acido garantiscono al vino un grande potenziale di invecchiamento.

Zona di produzione Monteforte d'Alpone
Età del vigneto 60 anni
Esposizione sud
Altitudine 150 metri
Tipologia del terreno vulcanico
Vitigni Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%
Sistema di allevamento Pergola Veronese/Guyot
Resa per ettaro 50 hl/ettaro
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 13°C, fermentazione in vasche d'acciaio ed affinamento in botti grandi di rovere di Allier da 30 ettolitri per 10 mesi.

MONTE GRANDE
SECONDO GRAZIANO

"Questo vino nasce dal vigneto storico della mia famiglia.
E' un vino frutto di lunghi ragionamenti, studi e sperimentazioni, dove nulla è stato lasciato al caso: il Monte Grande vuole essere il mio grande vino Soave."

DESCRIZIONE

La forza minerale sprigionata da questo cru è una nota di grande eleganza. Una notevole complessità olfattiva di frutta esotica matura e di 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.
É ideale su crostacei e piatti di pesce complessi come tagliata di tonno rosso o branzino al sale. Adatto a torte salate, risotti di mare e arrosti di carne bianche.

90 C/ALU
71 GL

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013