



Staforte

Soave Classico DOC

Il Soave classico Staforte è espressione della carica minerale su cui cresce la vite. Staforte è un vino profondo e teso, dal finale persistente e sapido.

Zona di produzione Monteforte d'Alpone

Età del vigneto 30 – 70 anni

Altitudine 150 – 250 metri

Tipologia del terreno vulcanico

Vitigni Garganega 100%, selezione delle uve

Sistema di allevamento Pergola Veronese/Guyot

Resa per ettaro 70 hl/ettaro

Epoca di vendemmia metà settembre – metà ottobre

Tecniche di vinificazione diraspapigiatura, pressatura soffice temperatura di fermentazione a 13 °C, fermentazione ed affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio con bâtonnage.

STAFORTE SECONDO GRAZIANO

“Questo vino è nato come una sfida. Nel 2004, quando abbiamo iniziato a produrlo, l'affinamento in acciaio era in controtendenza, preferito da quello in barrique. Oggi siamo felici di avere corso il rischio.”

DESCRIZIONE

Denso nel frutto, fresco e complesso. Albicocca, pesca e mela golden croccante si mescolano a sensazione di camomilla essiccata e di fiori bianchi. Dotato di una finezza minerale che dona eleganza e raffinatezza complessiva. Al palato è avvolgente ed ampio con una rotondità glicerica che accentua la sua bevibilità e persistenza. Ideale con primi piatti di pesce crudo, ostriche, astici e aragoste, oppure con pasta al pesto alla genovese, piatti di carne bianca e formaggi con finale delicato e dolce.

