

MONTEZOVO

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione Area del Soave Doc ad est della città di Verona

Vitigni Garganega 70% - Trebbiano di Soave 30%

Dati di Vigneto

Vigneti situati nelle zone più vocate della Doc Soave. Il terreno è di natura vulcanica e calcarea. Il sistema di allevamento è prevalentemente a pergola.

Viticultura sostenibile.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Fresco e vibrante, dai sentori piacevolmente floreali e di frutti estivi, come pesca e albicocca. Ha una finezza minerale che gli dona una avvolgente eleganza.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia solitamente verso la metà di settembre.

All'arrivo delle uve in cantina segue una soffice diraspa-pigiatura. Si procede con la pressatura ed estrazione del mosto fiore. Segue un illimpidimento statico naturale e a freddo e la fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 15-20 giorni a 14°-15° C. Affinamento sui propri lieviti (circa 4 mesi) fino al momento dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si sposa perfettamente a piatti di pesce crudo, crostacei e con pasta al pesto, carni bianche e formaggi delicati e freschi. Temperatura di Servizio: 10 - 12° C

Gradazione Alcolica 12,5% vol.

Formati disponibili 750 ml

