

SOAVE CLASSICO DOC



La città di Soave entrò a far parte dei domini della Repubblica di Venezia nel 1405, nello stesso contesto dell'espansione veneziana sulla terraferma che coinvolse anche Verona. Da quel momento, Soave divenne un avamposto strategico della Serenissima, sia dal punto di vista militare che agricolo. Il celebre Castello Scaligero di Soave, pur nato in epoca precedente, fu integrato nel sistema difensivo veneziano e contribuì al controllo delle vie di comunicazione tra la pianura veronese e i territori orientali. Sotto il governo veneziano, Soave conobbe un lungo periodo di stabilità politica, che favorì lo sviluppo dell'agricoltura nonché della viticoltura.



Uve: 70% Garganega, 30% Trebbiano

Resa per Ettaro: 140 q/ha

Zona di Produzione: Soave (zona classica e storica), Verona

Terreni: Prevalentemente basaltici di origine vulcanica.

Vinificazione: Prodotto con uve selezionate, provenienti da vigneti situati in collina nel cuore di Soave. La vendemmia avviene al momento ottimale della maturazione delle uve, ancora ricche di acidità naturale e mai sur-maturate, evitando in questo modo di bruciare i profumi e perdere quindi la fragranza del frutto. Soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Dopo una serie di decantazioni naturali, il vino viene imbottigliato con la tecnica della micro-filtrazione sterile per salvaguardare freschezza e tipicità degli aromi.

Aspetto: Giallo paglierino scarico, limpido.

Bouquet: Fine, delicato e floreale all'olfatto, intenso con note di fiori di acacia, mela, arancio e sentori minerali.

Palato: Secco e fresco al palato, soffice ed equilibrato, di medio corpo, con un tipico finale amarotico, persistente.

Alcohol: 12,5% Vol

Abbinamenti Consigliati: Ideale come aperitivo e con antipasti leggeri di pesce, capesante crude o al forno, cozze e vongole, orata al cartoccio, risotto ai frutti di mare; ottimo anche se accostato a formaggi freschi come la robiola ed il mascarpone.