

## VIGNETO DU LOT

Tipo: Bianco Secco

Area: Soave Classico

Variet à: Garganega 100%

Proveniente da singoli vigneti che producono l'uva di maggior concentrazione. L'etichetta cambia colore ogni anno.

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Comuni :	Soave (Monte Foscarino)
Altitudine	200 m slm
Esposizione:	Sud/ Sud-ovest
Natura del suolo:	Basalto lavico (vulcanico)
Sistema di allevamento:	Guyot e Pergola
Densità:	3000 piante / ha
Rendimento medio:	50 hl /ettaro
Vendemmia:	manuale
Superficie:	2 ettari
Produzione annuale:	13.000 bottiglie da 0,75 l

### VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pigiatura. Macerazione pellicolare per 4-8 ore. Pressatura. Decantazione del mosto a freddo per 12 ore. Fermentazione in barrique nuove al 30%. Batonnage ogni 6 settimane per 6 mesi. Travaso, 6 mesi di affinamento in vasi di acciaio, leggera filtrazione e imbottigliamento.

### IMPRESSIONI

Colore giallo intenso. Naso pieno che varia verso il miele di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris. Grasso e ampio al palato: frutta matura con retrogusto di mandorla dolce e vaniglia.

### ABBINAMENTI:

Cappesante, crostacei anche in ricette asiatiche.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°C

