

NARDELLO



SOAVE CLASSICO MERIDIES

Zona di provenienza: Monte Zoppega

Terreni: Di origine vulcanica anche se profondi ricchi e di colorazione piuttosto scura

Forma di allevamento adottata: Guyot e pergola veronese

Uvaggio: Garganega 100%

Resa ad ettaro: 110 q.li

Epoca di raccolta: fine ottobre

Tecnica di vinificazione: Pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo e avvio alla fermentazione alcolica con l'ausilio di lieviti selezionati. Conclusa la fermentazione si travasa una sola volta e poi si lascia il vino sulle proprie fecce fini sino a marzo, periodo nel quale si faranno gli assemblaggi delle masse.

Degustazione: Il prodotto evidenzia all'aspetto un colore giallo leggermente carico con tenui riflessi verdi. Al naso si percepiscono note di fiori bianchi, che si rinforzano via via che il prodotto si arieggia, il sentore di frutta matura esce soltanto in un secondo momento, sottolineando soprattutto frutta pasta gialla.

L'impressione gustativa infine raccoglie tutte le precedenti impressioni olfattive, notevole la lunghezza e l'equilibrio anche dopo deglutizione.

Valori analitici: Estratto secco 20 g/l, Alcool 12.5% vol

Acidità: 5.0 g/l

Temperatura di Servizio: 8-9°C

Bottiglie prodotte annualmente: 10.000 da 750 ml

