

NARDELLO



SOAVE CLASSICO "VIGNA TURBIAN"

Zona di provenienza: Pendici Monte Zoppega

Terreni: Di origine vulcanica

Forma di allevamento adottata: Pergola veronese

Uvaggio: Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%.

Resa ad ettaro: 100 q.li

Epoca di raccolta: fine settembre per il trebbiano metà ottobre per la garganega.

Tecnica di vinificazione: Vinificazione separata delle uve, il trebbiano viene lavorato in protezione completa dall'ossigeno e questo per preservare il più possibile il delicato corredo aromatico di questa varietà. Vinificazione tradizionale per la garganega utilizzando però le uve più mature e tardive della collina Monte Zoppega. Lunga sosta dei vini su fecce fini, assemblaggio fatto in estate, imbottigliamento in autunno. Messa in commercio fine anno.

Degustazione: Il vino evidenzia un colore giallo con vivo riflesso verde. L'impressione olfattiva è davvero intrigante con uno spettro che va dai fiori bianchi foglie di salvia, sentore di balsamico e successivamente di frutta esotica. In bocca si avverte la vivacità del trebbiano ben avvolta dalla morbidezza della garganega tardiva, l'impressione gustativa è persistente e ben equilibrata nelle componenti acide ed estrattive.

Valori analitici: Estratto 22 g/l, Alcool 13% vol

Acidità: 5.0 g/l

Temperatura di Servizio: 8-9°C

