

NARDELLO



SOAVE CLASSICO MONTE ZOPPEGA



Zona di provenienza: Monte Zoppega

Terreni: Di origine vulcanica

Forma di allevamento adottata: Guyot e pergola veronese

Uvaggio: Garganega 100%

Resa ad ettaro: 90 q.li

Epoca di raccolta: fine ottobre

Tecnica di vinificazione: Pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo e avvio della fermentazione alcolica in acciaio. A circa metà fermentazione travaso in barrique e conclusione della stessa nei legni. Svolgimento della malolattica in barrique nelle annate in cui necessita e sosta nelle stesse per 6/7 mesi in funzione dell'annata.

Degustazione: Il vino evidenzia al colore una tonalità e intensità più marcate sempre avvolte da tenue riflesso verdognolo. Al naso l'impressione è potente, si esalta la frutta piuttosto dei fiori, con predominanza di frutta a pasta gialla. In bocca vengono ripercorse le impressioni precedenti, con particolare attenzione a struttura e dolcezza estrattiva.

Valori analitici: Estratto secco 20 g/l

Alcool: 13.5 % vol.

Acidità: 5.0 g/l

Temperatura di servizio: 9-12°C

