

SOAVE D.O.C. 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. Sviluppo 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 20 g/l | **Alcool:** 13,5% vol

**Acidità:** 5,0 g/l | **Temp. di Servizio:** 9-12° C

