

SOAVE D.O.C. 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.

Sosta in fecce fini sino a Marzo, assemblaggio e imbottigliamento nella primavera successiva la vendemmia.

## 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 | **Temp. di Servizio:** 10-12° C

 NARDELLO

[www.nardellovini.it](http://www.nardellovini.it)

Azienda Agricola DANIELE NARDELLO S.S.

Via IV Novembre, 56 - 37032 Monteforte d'Alpone

VERONA - ITALIA - tel/fax 0039 045 7612116

[info@nardellovini.it](mailto:info@nardellovini.it)

