



## STAFORTE

### soave classico doc



*Negli anni mille “Staforte” era il nome della mia cittadina natale e cuore produttivo del Soave Classico: Monteforte d’Alpone. Questo Soave, da uve Garganega in purezza, viene affinato in tini d’acciaio con batonage. Espressione della carica minerale su cui cresce la vite, Staforte è un vino profondo e teso, dal finale persistente e sapido.*

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d’Alpone

ALTITUDINE 150-250 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNO 100% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese e Guyot

RESA PER ETTARO Cernita delle migliori uve di tutti i vigneti

EPOCA DI VENDEMMIA Metà Settembre - fine Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspigiatura. Pressatura soffice, temperatura di fermentazione 13°, con affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio con batonnage.

#### ESPRESSIONE

Denso nel frutto, fresco e complesso. Albicocca, pesca e mela golden croccante si mescolano a sensazione di camomilla essicata e fiori bianchi. Dotato di una finezza minerale che dona eleganza e raffinatezza complessiva. Al palato è avvolgente ed ampio con una rotondità glicerica che accentua la sua bevibilità e persistenza.

#### ABBINAMENTI

Con primi piatti di pesce crudo, ostriche, astici, aragoste. Oppure con pasta al pesto alla genovese, piatti di carne bianca e formaggi con finale delicato e dolce.