



MONTE GRANDE

soave classico doc



Il nostro Cru. La Garganega raccolta in surmaturazione e il Trebbiano di Soave dall'importante patrimonio acido garantiscono al vino un grande potenziale di invecchiamento. Un Soave che rappresenta l'incontro fra la ricchezza del sorso e la vitale e scattante vena acida.

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone

ALTITUDINE 150 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNI 70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Garganega a Pergola Veronese e Trebbiano di Soave con Guyot

RESA PER ETTARO 50 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA Trebbiano inizio Settembre.
Taglio del tralcio delle vigne di Garganega con la prima luna calante di Settembre. Appassimento di circa un mese in pianta.
Raccolta a fine Ottobre.

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, pressatura soffice, temperatura di fermentazione a 13°, fermentazione ed elevazione in botti grandi di rovere di Allier da 30 hl per 10 mesi.

ESPRESSIONE

La forza minerale sprigionata da questo cru è una nota di grande eleganza. Una notevole complessità olfattiva di frutta esotica matura, agrumi gialli. Una netta sapidità e freschezza al palato con un lungo finale di mandorla dolce e vaniglia.

ABBINAMENTI

Ideale su crostacei e piatti di pesce complessi come tagliata di tonno rosso di Carloforte o un branzino al sale. Adatto a torte salate, risotti di mare e arrosti di carni bianche.