



COLLE SANT'ANTONIO

soave classico doc



Il Colle Sant'Antonio esplora l'animo più ricco e profondo del Soave: solo uve Garganega preparate sulla vigna con taglio del tralcio per concentrarne i succhi e permettere la nascita di un vino che sorprende per il suo profilo di frutto esotico e frutta secca tostata.

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone

ALTITUDINE 150 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNO 100% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese

RESA PER ETTARO 50 hl/Ha

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

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspapigiatura e pressatura soffice, temperatura di fermentazione a 13°, elevazione in botti grandi di rovere di Allier da 30 hl per 18 mesi.

ESPRESSIONE

Il colore giallo intenso esprime tutta la sua complessità organolettica. Il bouquet è di frutta a polpa gialla matura, cannella, vaniglia fresca, mieli di acacia e castagno. La sua freschezza dà equilibrio ad un valore alcolico significativo e ampio corpo.

ABBINAMENTI

Ideali piatti della tradizione: sarde in saor, fegato alla veneziana e baccalà alla vicentina. Sposa molto bene l'uovo al tartufo, formaggi stagionati ed erborinati.