

CASSETTE FOSCARIN SOAVE

DOC CLASSICO



DENOMINAZIONE

SOAVE DOC CLASSICO

TITOLO ALCOLOMETRICO

13% VOL

TIPO DI UVA

90% GARGANEGA E 10% TREBBIANO DI SOAVE

PRODUZIONE PER ETTARO

8 T

VENDEMMIA

METÀ OTTOBRE

ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI SONO SITUATI SUL MONTE FOSCARINO IN LOCALITÀ CASSETTE, NELLA ZONA PIÙ CLASSICA DEL SOAVE. I TERRENI SONO COSTITUITI DA BASALTO DI ORIGINE VULCANICA. QUESTO VINO È UN CRÙ OTTENUTO DALLA SELEZIONE DEI MIGLIORI GRAPPOLI ESPOSTI AL SOLE

TECNICA DI VINIFICAZIONE

LE UVE VENGONO PIGIA-DIRASPATE E IL PIGIATO VIENE SUBITO RAFFREDDATO A 10-12°C PER 12 ORE, A SECONDA DELLO STATO DI MATURAZIONE E SANITÀ DELL'UVA.

DOPO LA PRESSATURA IL MOSTO VIENE CHIARIFICATO E LA FERMENTAZIONE, IN ACCIAIO, AVVIENE AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA DI CIRCA 18°C, AL TERMINE DELLA QUALE IL VINO VIENE POSTO IN BARRIQUE E TONNEAUX (RISPETTIVAMENTE DI CAPACITÀ 225 E 500 LITRI) DI 3°-4° PASSAGGIO PER CIRCA 6-8 MESI.

POI IL VINO VIENE TRAVASATO IN UN RECIPIENTE IN ACCIAIO E RIMANE IN AFFINAMENTO PER ULTERIORI 4-5 MESI.

DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO IL CASSETTE FOSCARIN RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 6 MESI, PRIMA DI IMMETTERLO AL CONSUMO

ORGANOLETTICA

DAL COLORE GIALLO CON RIFLESSI DORATI. ALL'OLFATTO È FINE CON PROFUMI DI FRUTTA ESOTICA MATURA, FRUTTA SECCA, SENTORI DI SPEZIATO E VANIGLIA DATA DALLA BARRIQUE CON UNA SPICCATO MINERALITÀ.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

ACCOMPAGNA BENE PRIMI PIATTI DI PESCE ELABORATI CON VERDURE, ZUPPE DI PESCE E FORMAGGI MORBIDI

TEMPERATURA D'ASSAGGIO

10-12° C

WWW.MONTETONDO.IT

