

FOSCARIN SLAVINUS SOAVE SUPERIORE

DOCG CLASSICO



DENOMINAZIONE | SOAVE SUPERIORE DOCG CLASSICO

TITOLO ALCOLOMETRICO | 13,5 % VOL

ZUCCHERI | 4,6 G/L

ACIDITA' TOTALE | 5,9 G/L

SOLFOROSA TOTALE | 130

PH | 3,33

ZONA DI PRODUZIONE | VIGNETI NELLA ZONA CLASSICA DEL MONTE FOSCARINO

TIPO DI UVA | 100% GARGANEGA

PRODUZIONE PER ETTARO | 7 T

VENDEMMIA

FINE OTTOBRE. PER LA VENDEMMIA TARDIVA FINE NOVEMBRE. I VIGNETI SONO SITUATI IN ZONE CON PENDENZE MOLTO ACCENTUATE SUL MONTE FOSCARINO, COSTITUITO DA TERRENI DI ORIGINE BASALTICA. DAI VIGNETI DI NUOVA CONCEZIONE, CHE FAVORISCONO UNA MIGLIORE ESPOSIZIONE AL SOLE, ED AL MICROCLIMA SI RIESCONO AD OTTENERE DEI GRAPPOLI CON UNA ELEVATA CONCENTRAZIONE ZUCCHERINA. PARTE DELLE UVE VENGONO LASCIATE IN VIGNA CIRCA 30 GIORNI IN PIÙ, IN MODO DA AVER UNA SURMATURAZIONE DELLE UVE PER POI OTTENERE UNA VENDEMMIA TARDIVA. IN QUESTO MODO SI HA UN'ULTERIORE AUMENTO DELLA CONCENTRAZIONE ZUCCHERINA E SOPRATTUTTO POLIFENOLICA, CON UN INCREMENTO DELLA STRUTTURA E DELLA COMPLESSITÀ DEL VINO

TECNICA DI VINIFICAZIONE

LE UVE VENGONO PIGIA DIRASPATE E IL PIGIATO VIENE SUBITO RAFFREDDATO A 10°C PER ALMENO 24-36 ORE. DOPO LA PRESSATURA, CHE AVVIENE IN MODO SOFFICE, IL MOSTO VIENE CHIARIFICATO, TRAMITE CHIARIFICAZIONE STATICA, E FATTO FERMENTARE IN BOTTE GRANDE. IL VINO POI RESTA PER UN ALTRO MESE IN LEGNO, E POI TRAVASATO IN UN RECIPIENTE IN ACCIAIO PER ALMENO 10-12 MESI. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO IL "FOSCARIN SLAVINUS" RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 6 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO

ORGANOLETTICA

DAL COLORE GIALLO CON RIFLESSI DORATI. ALL'OLFATTO È MOLTO FINE CON PROFUMI DI FRUTTA ESOTICA MATURA, SENTORI DI PEPE BIANCO, VANIGLIA E CON UNA NOTA MINERALE PERSISTENTE. IN BOCCA È MOLTO DELICATO ED EQUILIBRATO, UN SAPORE PIENO ED AVVOLGENTE E CON UNA BUONA MINERALITÀ

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

ACCOMPAGNA BENE PRIMI PIATTI SOSTANZIOSI E CARNI ALLA GRIGLIA

TEMPERATURA D'ASSAGGIO

10-12° C

WWW.MONTETONDO.IT

