

MONTE TONDO SOAVE

DOC CLASSICO



DENOMINAZIONE | SOAVE DOC CLASSICO

TITOLO ALCOLOMETRICO | 12,5 % VOL

ZUCCHERI | 2,1 G/L

ACIDITÀ TOTALE | 5,7 G/L

SOLFOROSA TOTALE | 97

ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI SITUATI NELLA ZONA CLASSICA DEL SOAVE DOVE I TERRENI VARIANO DA VULCANICI A CALCAREI MEDIAMENTE PROFONDI ATTI A DARE VINI STRUTTURATI E MINERALI

TIPO DI UVA

100% GARGANEGA

PRODUZIONE PER ETTARO

10 T

VENDEMMIA

ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE E PRIMA DECADE DI OTTOBRE. RACCOLTA MANUALE

TECNICA DI VINIFICAZIONE

LE UVE VENGONO PIGIA DIRASPATE E IL PIGIATO VIENE SUBITO RAFFREDDATO A 10-12°C PER 12-24 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 16-18°C. IL VINO POI VIENE TENUTO SULLE PROPRIE FECCHE FINI MANTENUTE IN SOSPENSIONE, OGNI 20 GIORNI, PER CIRCA 4 MESI.

IN SEGUITO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 2 MESI, PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO.

ORGANOLETTICA

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI CON SENTORI DI FRUTTA ESOTICA E FRUTTA SECCA. IL TERRENO VULCANICO CONFERISCE UNA NOTA MINERALE EVIDENTE SIA AL NASO CHE AL PALATO, OLTRE AD EVIDENZIARE LA SAPIDITÀ E LA PIENEZZA DEL VINO. LA COMPLESSITÀ E LA ROTONDITÀ È DESTINATA AD AUMENTARE CON L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

CONSIGLIATO CON GLI ANTIPASTI E I PIATTI DI PESCE, CROSTACEI, CARNI BIANCHE ED È OTTIMO ANCHE COME APERITIVO

TEMPERATURA D'ASSAGGIO

10-12° C

WWW.MONTETONDO.IT

