

MITO SOAVE DOC



DENOMINAZIONE | Soave Doc

TITOLO ALCOLOMETRICO | 12 % VOL

ZUCCHERI | 2,2 G/L

ACIDITÀ TOTALE | 5,4 G/L

SOLFOROSA TOTALE | 89

PH | 3,25

ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI NELLA ZONA DOC DI SOAVE, DA TERRENI PIANEGGIANTI E PROFONDI ATTI A DARE VINI PIÙ FRESCHI

TIPO DI UVA

100% GARGANEGA

PRODUZIONE PER ETTARO

11Q UVA

VENDEMMIA

FINE SETTEMBRE; RACCOLTA MANUALE

TECNICA DI VINIFICAZIONE

LE UVE VENGONO SUBITO PIGIA-DIRASPATE E SUBITO PRESSATE IN MODO SOFFICE. IL MOSTO VIENE POI CHIARIFICATO E LA FERMENTAZIONE, CON LIEVITI SELEZIONATI, AVVIENE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16- 18°C

IL VINO POI VIENE TENUTO SULLE PROPRIE FECCE FINI MANTENUTE IN SOSPENSIONE, OGNI 25 GIORNI, PER CIRCA 3 MESI.

ORGANOLETTICA

COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOGNOLI, PROFUMO INTENSO SAPORE ASCIUTTO E FRESCO

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

CONSIGLIATO A TUTTO PASTO

TEMPERATURA D'ASSAGGIO

10-12° C

WWW.MONTETONDO.IT

