# SOAVE FROG DOC

DENOMINAZIONE:
SOAVE FROG DOC

TITOLO ALCOLOMETRICO:
12 % VOL

ZUCCHERI:
2,2 G/L

ACIDITÀ TOTALE:
5,4 G/L

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:
110 QLI 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. ALL'OLFATTO È FINE ED ELEGANTE E EVIDENZIA SENTORE DI FIORI BIANCHI, MENTRE AL PALATO È ASCIUTTO E FRESCO.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:
CONSIGLIATO A TUTTO PASTO.

TEMPERATURA D'ASSAGGIO:
10-12° C



MONTE
TONDO