

# SOAVE DOC SPUMANTE BRUT

---



**DENOMINAZIONE:**  
SOAVE DOC SPUMANTE BRUT

**TITOLO ALCOLOMETRICO:**  
12 % VOL.

**ZUCCHERI:**  
8 G/L

**ACIDITÀ TOTALE:**  
5.5 G/L

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
VIGNETI NELLA ZONA DOC DI SOAVE

**TIPO DI UVA:**  
100% GARGANEGA

**PRODUZIONE PER ETTARO:**  
CIRCA 11 T.

**VENDEMMIA:**  
LA VENDEMMIA VIENE EFFETTUATA ENTRO LA PRIMA METÀ DI SETTEMBRE PER OTTENERE UN'ACIDITÀ NATURALE SOSTENUTA. I GRAPPOLI VENGONO RACCOLTI A MANO PER EVITARNE LA ROTTURA CHE CAUSEREBBE UN'OSSIDAZIONE DEL MOSTO E QUINDI UNA MINORE QUALITÀ DEL VINO.

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:**  
LE UVE VENGONO PIGIA-DIRASPATE E SUBITO PRESSATE IN MODO SOFFICE PER NON ESTRARRE SOSTANZE SGRADUEVOLI (POLIFENOLI). LA FERMENTAZIONE AVVIENE A 16°C A TEMPERATURA CONTROLLATA E DURA CIRCA 15 GIORNI. IL VINO POI RESTA IN AFFINAMENTO PER 2-3 MESI, PER POI ESSERE TRAVASATO IN AUTOCLAVE DOVE AVVIENE LA RIFERMENTAZIONE AD OPERA DEI LIEVITI, SECONDO IL METODO CHARMAT.

**ORGANOLETTICA:**  
COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, CON LEGGERI RIFLESSI VERDOLINI, ALL'OLFATTO È FINE, ELEGANTE CON GARBATO SENTORE DI LIEVITI E FIORI BIANCHI, MENTRE AL PALATO È EQUILIBRATO E FRESCO.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**  
SPUMANTE OTTIMO COME APERITIVO E A TUTTO PASTO CON PESCE.

**TEMPERATURA D'ASSAGGIO:**  
6-7°C

---

WWW.MONTETONDO.IT

