

SOAVE DOC COLLI SCALIGERI



Denominazione: Soave DOC Colli Scaligeri

Uva: Garganega 100%

Zona: Roncà - Montecchia, Verona

Suolo: vulcanico con rocce basaltiche

Altitudine: 150/300 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 4 Ha

Età vigne: 35 anni

Resa per ettaro: 100 q.li

Alcol: 13% vol.

Vinificazione: Raccolta manuale durante la terza settimana di ottobre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo (5°C) in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Prima della fermentazione, il mosto viene decantato. Si procede con la fermentazione in acciaio e al suo termine le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 18 mesi.

Descrizione: Colore cristallino. Giallo paglierino carico, dai riflessi dorati. Di ottima consistenza.

Naso di decisa mineralità, note di zolfo e pietra focaia. Si apre poi a sentori di frutta esotica matura, confettura di albicocca, scorza d'arancia, mandorla e pietra focaia. Bouquet floreale di zagara e gelsomino, narciso giallo e camomilla. A seguire fieno, erbe aromatiche, salvia e mentuccia. Sul finale note di cipria e cera d'api.

In bocca il sorso è intenso, persistente, fine. La struttura glicerica data dalla lunga sosta sulle fecce dona avvolgenza, in perfetto equilibrio con le fresche note agrumate la piacevole sapidità.

Temperatura di Servizio: 8/10 C°

Abbinamenti: Ottimo a tutto pasto, suggeriamo l'abbinamento con: Tagliere con Sopressa di Verona e Prosciutto Crudo di Soave; Quiche salata con porri e pancetta; Gargati al sugo di cortile ed erbe aromatiche; Linguine con cubotti di tonno scottato e pesto di pistacchi; Cartoccio di Pescatrice agli agrumi; Anguilla cotta al forno con alloro.

Il consiglio dello chef:

Pasta fresca ripiena di baccalà alla vicentina, spadellata al burro al timo, servita su crema di piselli