

SOAVE SUPERIORE DOCG MONTE SAN PIERO



Denominazione: Soave Superiore DOCG Monte San Piero

Uva: Garganega 100%

Zona: Monte Calvarina, Roncà

Suolo: Vulcanico con rocce basaltiche

Altitudine: 300 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata: 1,5 Ha

Età vigne: 30 anni

Resa per ettaro: 90 q.li

Alcol: 13,5% vol.

Vinificazione: Raccolta manuale in piccole casse durante la terza/ultima settimana di ottobre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo (5-7°C) in pressa chiusa statica per circa 18 ore, pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura e decantazione statica del mosto fiore.

Fermentazione in tonneaux di rovere francese di terzo passaggio. Segue maturazione su fecce fini per 18 mesi con bâtonnage settimanali per i primi 6/8 mesi. Affinamento in bottiglia per 5/7 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione: Colore giallo dorato tendente all'oro antico, di grande consistenza.

Impatto olfattivo opulento e intrigante, di grande complessità e persistenza. Sentori di albicocca disidratata, frutta esotica matura, dattero e mandorla amara. Note minerali di gesso e pietra focaia, fior d'arancio, gelsomino e camomilla. Pepe bianco e spezie dolci, cannella, curry e liquirizia. Accenni tostati, poi erbe aromatiche, timo, rosmarino e resina di cedro. Sul finale sentori di crema pasticciera, caramella d'orzo e sfumature balsamiche.

Sorso caldo, avvolgente e sapido.

Temperatura di Servizio: 10/12 C°

Abbinamenti: Un vino morbido e minerale; complesso ed elegante; strutturato e al contempo equilibrato, che consente di sperimentare ed osare in cucina.

In abbinamento suggeriamo: Tortelli di zucca e ricotta affumicata; Bigoli con ragù d'anatra

Crespelle ai funghi, scaglie tartufo dei Lessini e mousse di Monte Veronese;

Rombo al forno in crosta di erbe aromatiche; Piatti etnici come bocconcini di pollo al Curry con riso basmati; Coniglio alla Cacciatora; Cappone ripieno al forno.

Il consiglio dello chef:

Tartare di Fassona con olio infuso ai capperi e sale nero su cialda di pane croccante