



SOAVE CLASSICO DOC



Il Soave Classico Santi ha caratteristiche di pregio molto particolari, legate alla severa scelta delle uve che provenendo da vigneti di mezza collina, danno vita ad un vino di grande fragranza e interessante ricchezza aromatica.

LE UVE

Garganega e Trebbiano di Soave.

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dai vigneti più vocati nel cuore della zona classica.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Posti tra i 100 e 200 metri s.l.m. con esposizione sud-est.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di origine vulcanica con formazioni basaltiche, ricco di ossidi di ferro e manganese.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Sui ripidi pendii solcati da terrazzamenti con antichi muretti a secco, le vigne vengono allevate nel tipico sistema a pergoleta veronese con densità di 3.000 viti/ha.

VENDEMMIA

La raccolta avviene solitamente tra la prima e la seconda settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve dopo la pigiatura soffice sono sottoposte a lunga macerazione pellicolare a freddo, in pressa. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a temperatura controllata (14-17°C) con lieviti selezionati in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO

Il vino rimane a freddo sino a primavera in contatto con i propri lieviti senza svolgere la fermentazione malolattica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino carico; profumo intenso, di particolare finezza, con fresca fragranza di fiori di sambuco e con sentori di frutta esotica e miele d'acacia. Il sapore è sapido, molto garbato ed armonico, di grande corpo ed elegante persistenza.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tradizione veneta: baccalà mantecato, faraona arrosto. In genere: primi piatti, pesce e carni bianche.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum