



## SenzaFine Soave Superiore DOCG

**Vigneto:** di proprietà, sito a Soave nello storico cru di Castelcerino.

**Età media delle vigne:** 40 anni

**Esposizione:** Sud-Est

**Terreni:** con substrato di origine vulcanica, mediamente calcareo

**Uve impiegate:** Garganega

**Resa per ettaro:** 80 q.li d'uva per ha

**Vinificazione:** dopo essere stata raccolta tardivamente (ca. fine ottobre) l'uva viene pigia-diraspata e fa una criomacerazione nella pressa per 10-12 ore, poi delicatamente pigiata. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, a temperatura controllata di ca. 13° C con una sosta sui lieviti per 30/35 giorni circa. Il vino rimane inoltre a contatto con le sue fecce fini per circa due mesi. Una volta imbottigliato riposa in bottiglia per 5-6 mesi.

### Dati analitici media:

Grado alcolico:	13 % Vol.
Residuo zuccherino:	4,0 gr/l
Acidità totale:	6,2 gr/l

### Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Vino bianco fresco da uve Garganega, dal colore giallo paglierino carico che rimanda alle sfumature dell'oro con un naso invitante di fiori bianchi appassiti e frutti tropicali. Al palato presenta un'acidità minerale equilibrata ed elegante, dal retrogusto secco e vellutato.

### Abbinamento:

Lo rende ideale come accompagnatore di piatti aromatici e decisi quali minestre della tradizione, paste con ragout di volatili, preparazioni di pesci salsate (es. sogliola alla mugnaia, sautés di conchiglie, etc.), carni bianche e formaggi dalla media stagionatura.