

SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Garganega

Sistema di allevamento: doppia cortina

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 80-100 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre

Resa: 130 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Garganega

Training system: double curtain

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 80-100 m/above sea level

Harvest: first decade of October

Yield: 130 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Garganega

Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 80-100 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Erste Dekade Oktober

Trauben: 130 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a a temperatura controllata (16-18°C)

Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

VINIFICATION

Soft pressing, fermentation at controlled temperature (16-18°C).

Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.
Bottling in a sterile line with vacuum sealing

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C).

Lagerung in gehülten Stahltanks.
Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino tenue

Profumo: fresco con sentori di banana e pesca

Sapore: morbido e piacevolmente fruttato

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: Pale straw yellow

Parfum: Fresh with hints of banana and peach

Taste: Soft and pleasantly fruity

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Helles Strohgelb

Bukett: Frisch mit Noten von Banane und Pfirsich

Geschmack: Weich und angenehm fruchtig

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12% vol

Estratto secco netto: 18 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol

Net dry extract: 18 g/l

Reducer sugars: 5,5 g/l

Total acidity: 5,3 g/l

Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol

Trocken Extrakt: 18 g/l

Restsüsse: 5,5 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnarlo ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

FOOD MATCHING

Recommended with appetizers, delicate flavored dishes and especially fish

Service notes: served at a temperature of 10-12°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, Gerichten mit mildem Geschmack und besonders zum Fisch

Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



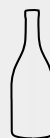
Garganega



10-12°C



12% vol



750 ml

CORTE
SANT.EGIDIO