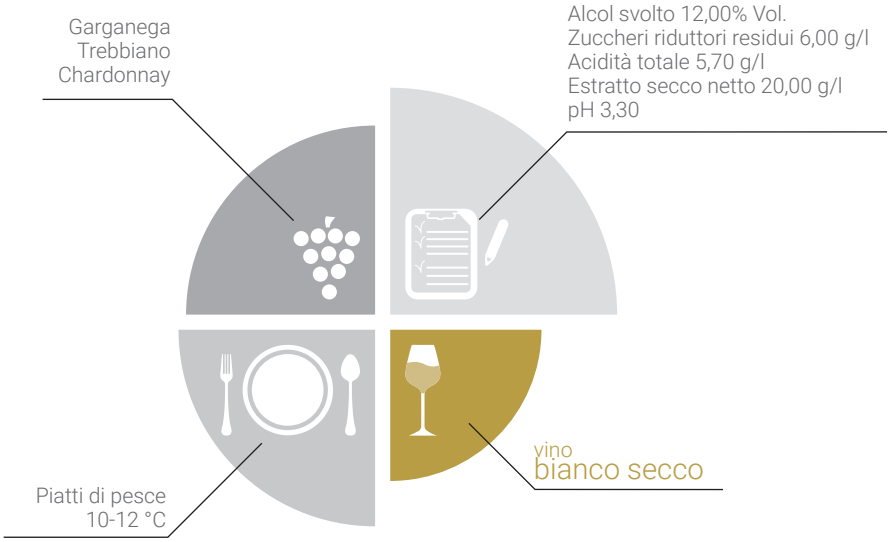
SOAVE
DOC



Il nome di questo celebre vino deriverebbe da Svevi o Suavi, uno dei popoli che tentarono la conquista d'Italia in epoca medievale. Per alcuni il nome Soave sarebbe stato assegnato alla città dal divino poeta Dante per la bontà del suo vino.

VIGNETO
Situato nella DOC Soave.

Altimetria: 100-250 metri s.l.m.

Terreno: principalmente calcareo, talvolta argilloso.

Inerbimento del vigneto.
Sistema di allevamento: Pergola Veronese.

Età delle viti: 15-20 anni.
Carico di gemme per ceppo: 22.
Densità di impianto: 2.500-3.500 viti/ha.
Resa per ettaro: 100 hl.

PRODUZIONE
Vendemmia: Settembre con selezione esclusivamente manuale.
Pigiatura con diraspatura delle uve e separazione immediata delle bucce tramite pressatura soffice.
Fermentazione con lieviti selezionati e alla temperatura controllata di 16 °C.
Affinamento in vasca di acciaio.
Stabilizzazione: proteica e tartarica.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore: giallo paglierino.

Profumo: floreale, intenso e delicato.

Sapore: asciutto di medio corpo, leggermente amarognolo, con tipica nota di frutta secca.

VIVALDI