

Corte
Vittorio

SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA

Bianco fermo.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve:	Garganega.
Zona di coltivazione:	Colline Di Soave.
Tipologia del terreno:	Terreni calcarei, in parte di origine vulcanica.
Altitudine:	200 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot.
Densità ceppi/ha:	densità media 4200 ceppi.
Resa per ettaro:	circa 140 ql/Ha.
Vendemmia:	a mano in bins nella prima o seconda settimana di settembre.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione:	stoccaggio del bins a freddo per una notte per poi essere versato in pressa con il raspo, pressatura soffice in ambiente inerte (saturazione N ²), fermentazione a temperatura controllata a 14-16 gradi in tini d'acciaio, successivo travaso e stoccaggio, fino all'imbottigliamento, sulle fecce fini post fermentative.
Affinamento:	in tini di acciaio per alcuni mesi, in seguito almeno 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore:	giallo paglierino con brillanti riflessi verdi;
Profilo olfattivo:	note erbacee con sentori minerali e delicati sentori di mandorla;
Gusto:	di sapore deciso, avvolgente ma con ottima freschezza e nota minerale che ritorna al palato;
Gastronomia:	si sposa con piatti di pesce a tutto pasto, è ottimo come aperitivo;
Conservazione:	mantiene le sue caratteristiche per circa 1-2 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura ottimale di servizio: 8° - 10°

Gradazione:	12 % vol.
Residuo Zuccherino:	4,9 gr. /lt.
Acidità Tot.:	4,9 gr. /lt.

