



PIGNO

Soave Classico DOC



DENOMINAZIONE: Soave Classico DOC

VITIGNO: Garganega

ZONA DI PRODUZIONE: Soave, Cru Pigno, Verona

RESA PER ETTARO: 60 hl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola Veronese a 5000 viti per ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: 3 ore di macerazione, spremitura soffice, fermentazione in barrique francesi e botti di rovere da 40hl, poi in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C.

AFFINAMENTO: in barrique e botte di rovere per 8-10 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aromi di frutti maturi, intensi e complessi. Al palato è ricco, con acidità ben bilanciata e notevole mineralità con sensazioni finali di mandorla.

ABBINAMENTO: antipasti, minestre, pesce, carni bianche.

PRODUZIONE: 8.000 bottiglie (750ml)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C