



CALVARINO SOAVE CLASSICO DOC

Denominazione: Soave Classico DOC
Collocazione Geografica: zona collinare del Soave Classico
Terreno: Vulcanico, ricco di tufo e rocce basaltiche
Uve: Garganega 70%; Trebbiano di Soave 30%.
Età delle viti: 30-60 anni, a seconda del vigneto
Altitudine: 80 - 150 m. slm
Esposizione: ovest
Resa: 60 hl (2 kg per pianta)
Sistema di allevamento: Pergola Veronese (4000 ceppi ad ettaro) e Guyot
Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata
Carco di gemme: 8 gemme per vite
Alcol: Vol. 12.5%
Acidità totale: 6.05 %
Ph: 3.26
Temperatura di servizio: 10-12 °C

Vendemmia

Raccolta manuale, spesso con doppio passaggio, per selezionare l'uva più matura. La vendemmia inizia a metà settembre per il Trebbiano di Soave e ad ottobre per l'uva Garganega.

Vinificazione

Diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C) in vasche di cemento vetrificato.

Affinamento

Maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato - "Tulipes", per almeno 12/15 mesi. Nel corso della maturazione il vino rimane a contatto con la feccia fine, mediante bâtonnage settimanali, per arricchirsi in struttura e complessità. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per alcuni mesi in vetro, prima della commercializzazione.

Profilo Organolettico

Colore: Giallo paglierino con riflessi brillanti, verdolini quando giovane, dorati dopo l'affinamento.

Profumo: Fresco, minerale e floreale. Presenta un bouquet largo con sentori di sambuco, erbe aromatiche, mela limoncella, pera e pesca gialla, sul finale ciliegia croccante, mandorla e eleganti note citrine. Importante la nota minerale di pietra focaia.

Palato: Sorso schietto e verticale. Fresco, elegante e sapido, ben bilanciato, lungo e persistente

Abbinamenti

Eclettico negli abbinamenti, ideale dall'aperitivo a tutto pasto con pietanze di buona grassezza e dalla tendenza dolce, come un soufflé di formaggi o un risotto cremoso. Perfetto con sfornati di verdure, pesci delicati, crostacei e pasta fatta in casa ripiena o pappardelle con un delicato ragù di cortile.