



LA ROCCA SOAVE CLASSICO DOC

Denominazione: Soave Classico DOC

Collocazione Geografica: zona collinare del Soave Classico

Terreno: Calcareo, ricco di argilla

Uve: Garganega 100%

Età delle viti: 10-50 anni, a seconda del vigneto

Altitudine: 95 - 150 m.

Esposizione: ovest

Resa: 60 hl (2 kg per pianta)

Sistema di allevamento: Spalliera a cordone speronato (5000 ceppi per ettaro)

Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carco di gemme: 8 gemme per vite

Alcol: Vol. 13%

Acidità totale: 6.20 g/l

Ph: 3.30

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Vendemmia

Raccolta manuale a fine ottobre, spesso con doppio passaggio per selezionare l'uva più matura, con parziale sviluppo di botrite.

Vinificazione

Diraspatura e pressatura delle uve. Fermentazione in tonneau di rovere francese e botti di slavia (c.a. il 20-30%).

Affinamento

Terminata la fermentazione, il vino matura per circa 15 mesi in botti di rovere francese e in botti di slavia. Durante questo periodo, il vino rimane a contatto con le fecce fini, tenute in sospensione mediante battonage periodici, grazie alle quali il vino acquista morbidezza, corpo e ricchezza di aromi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per alcuni mesi in vetro, prima della commercializzazione.

Profilo Organolettico

Colore: Giallo dorato, brillante e intenso.

Profumo: Bouquet ricco e ampio. Al naso note di frutta esotica, pesca gialla e albicocca disidratata, noccioline e mandorle leggermente tostate, spezie dolci come zafferano, zenzero in polvere, pepe bianco, miele e una leggera balsamicità.

Palato: Sorso pieno, rotondo, caldo e vellutato, con un perfetto equilibrio di sensazioni ed un finale lungo e persistente.

Abbinamenti

Si accompagna a piatti complessi anche con guarnizioni saporite, come: risotti o pasta fresca con tartufo, funghi porcini, zucca o un delicato ragù d'anatra. Secondi piatti a base di pesce grasso come salmone, anguilla e capesante, e a base di carne come arrosto di vitello alla senape, pollo in umido o faraona ripiena al forno. Particolarmente indicato con la cucina etnica.