

SANTI MONTEFORTE, SOAVE CLASSICO DOC

**VARIETALES:**

Garganega 90% & Trebbiano di Soave 10%

D.O.: Veneto

VIÑEDO:

Parcelas seleccionadas en las colinas de Monteforte d'Alpone (300 metros de altitud), en el corazón de la zona Classico, orientación sur-oeste. El suelo es de origen volcánico y basalto basado, rica en calcio, potasio y magnesio, en pendientes pronunciadas divididos en pequeñas terrazas con muros de piedra seca. Los viñedos son conducidos por el sistema típico veronese Pergoletta (3.000 cepas por hectárea), con un rendimiento de sólo 100 quintales de uva por hectárea.

ELABORACIÓN:

Las uvas maduras son recogidas a principios de octubre y se someten a un prensado suave con una larga maceración en frío en la piel, en la prensa. Después de clarificación natural del mosto fermenta a temperatura controlada (14-17 ° C) con levaduras seleccionadas en tanques de acero. No hay fermentación maloláctica después. El frío contacto con sus propias lías hasta la primavera y y la adición de un pequeño porcentaje de vino elaborado con las mismas uvas después de haber sido secadas aumenta la complejidad aromática y la plenitud de este gran vino.

CATA:

Color pajizo fuerte; aroma intenso, de finura excepcional, con una fresca fragancia de flores de saúco y toques de frutas exóticas y miel de acacia. El sabor es salado, muy atractivo y equilibrado, con cuerpo y con una longitud excelente.