



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

Zona di produzione

Soave classico. Da vigneti in collina di origine basaltica con terreni compatti situati nei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

Varietà delle uve

Garganega (100%).

Resa

Ogni 100 chili di uva si producono circa 70 litri di vino.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox.
Circa 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 12,5% Vol.
Acidità totale 5,5-6 g/l
Zucchero residuo: 1,3 g/l

Descrizione organolettica

Di aspetto paglierino tenue, dai fascinosi riflessi verdolino-argentati, ha naso fresco con ricordi fruttati di pesca bianca e scorza di arancia, note vegetali di limoncella e anice stellata, aromi floreali di acacia e mughetto, con i tipici sentori minerali e di pietra umida che caratterizzano i Soave più personali; un bouquet fine, armonico, gradevole, di calibrata intensità. Il sorso è sottilmente elegante, di bella freschezza acida, calore alcolico misurato, spiccata sapidità minerale; beverino e succoso, ha un finale lungo e pulito, che rimanda con mirata coerenza alle note già colte all'olfatto.

Servizio

8-10° C.

Abbinamenti gastronomici

Da giovane, grazie alla sua sapidità minerale, è capace di sposarsi con molte preparazioni a base di uova, purchè non troppo speziate: frittate ai fiori di zucca o spinaci, omelette, uovo in camicia. Da provare con la mozzarella in carrozza. Ottimo con i pesci di acqua dolce delicati: dal risotto al persico o al coregone, dalla trota selvaggia ai gamberi di fiume. Dopo un moderato invecchiamento di 2-3 anni, si fa vino per prodotti ittici più impegnativi, quali la spigola al sale, e formaggi di capra freschi o leggermente invecchiati.

Longevità

2-4 anni.

