



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT SPUMANTE

Zona di produzione

Soave Classico. Da vigneti su terreni compatti di origine basaltica situati nei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

Varietà delle uve

100% Garganega.

Resa

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

Vinificazione

Pigiatura e pressatura soffice delle uve.
Rifermentato con metodo Charmat lungo (6-9 mesi).

Dati analitici

Alcool 12% Vol.
Acidità totale 7 g/l
Zucchero residuo: inferiore a 12 g/l

Descrizione organolettica

Di veste paglierino tenue, ha spuma sottile e *perlage* fine e di bella persistenza. Il profumo è delicato, armonico, dai ricordi di mandorle fresche, fiori bianchi: acacia e biancospino, mele gialle, con un tocco di salvia e lieviti. Il palato è vellutato, molto fresco di acidità, calore alcolico contenuto, con vena sapido-minerale e finale di valida lunghezza, delicatamente mandorlato.

Servizio

4-6° C.

Abbinamenti gastronomici

Da giovanissimo, va servito molto fresco (4-6° C); dopo un moderato affinamento, si può servire sui 6-8°C, per meglio cogliere le più complesse sfumature nate col tempo. Nel primo caso è vino perfetto per aperitivi, accompagnati da tartine ai gamberetti e frutti di mare; nella seconda ipotesi si fa nettare da tutto pasto: cappesante gratinate, spaghetti in bianco alle vongole, sogliola alla mugnaia.

Longevità

Da cogliere in prima gioventù per apprezzarne tutta la fragranza aromatica, può anche maturare - trattandosi di uno Charmat lungo - per circa 3 anni.

