



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

SOAVE DOC

È prodotto prevalentemente con uva bianca Garganega, vitigno autoctono che qui esprime il massimo delle sue peculiarità, donando a questo vino un'eccezionale ampiezza di aromi. Completa il blend una percentuale di Trebbiano di Soave, per aggiungere un'accattivante sapidità.

VITIGNI:	85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave
UBICAZIONE VIGNETI:	Colline ad Est di Verona
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord-Sud/Est, 250 m. slm.
SUOLO:	Morenico-Calcareo-Argilloso
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Parte Pergola (3800 viti/ha.) e parte spalliera tipo Guyot (4500 viti/ha.)
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta, separazione e pulizia del mosto. Segue la fermentazione termocontrollata con lieviti selezionati e dopo una decina di giorni, travasi e pulizia.
AFFINAMENTO:	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e brillante. Sprigiona profumi di sambuco e fiori di campo, lasciando in bocca il fruttato che ricorda la mela verde e la banana. Sapido e molto armonico.
DATI ANALITICI:	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 5 g/l Acidità Totale: 5,40 g/l Acidità Volatile: 0,18 g/l Estratto Secco: 19,80 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Si accompagna ad antipasti, piatti leggeri, pesce e carni bianche. Da provare con formaggi teneri e grassi.