



FARINA
VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

SOAVE CLASSICO DOC

Eccellente vino bianco secco. È prodotto prevalentemente con uva bianca Garganega, che conferisce a questo vino una particolare ampiezza di aromi, pienezza e maturità, con Trebbiano di Soave e Pinot bianco, da cui la sua accattivante sapidità.

VITIGNI:	85% Garganega, 15% tra Trebbiano di Soave e Pinot bianco
UBICAZIONE VIGNETI:	Soave
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord-Sud/Est, 350 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, breve macerazione e poi 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 trasparente. Libera al naso profumi di sambuco e fiori di campo, in bocca è sapido, fruttato di mela verde, ananas e susina goccia d'oro.
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 egregiamente con antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche, formaggi teneri e grassi