



“Capocolle” Collezione Soave DOC Classico

VINI BIANCHI



Alcool: 12.5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica collinare di Soave a est di Verona.

Uve: Prodotto in quantità limitate da uva bianca Garganega selezionata (100%). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola.

Composizione del suolo: Terreni di origine vulcanica ed alluvionale.

Sistema di vinificazione: Vinificazione in bianco delle uve selezionate, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino bianco secco, intenso, fresco, fruttato e fragrante, perfetto per pasti con pietanze leggere.

Colore: Giallo paglierino leggero, tendente al verdolino.

Profumo: Tipico, intenso, fruttato, delicato e fine, ricorda i fiori di vite e di ciliegio.

Sapore: Fresco, asciutto, corposo, con accenno alla mandorla.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Tipico vino da pesce, indicato anche per antipasti e piatti leggeri.

DATI TECNICI:

Acidità totale: 5,25 g/l

Zucchero: 8,50 g/l

SO2 totale: 98 mg/l

SO2 libera: 29 mg/l

Estratto secco netto: 22,0 g/l

Acidità volatile: 0,15 g/l