

Alzari



Alzari

Soave DOC Classico

Vino Biologico

OPERATORE CONTROLLATO
N. 5068
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DA MINISTERO
01/90/016
EUROPEA



Zona di produzione

Dai vigneti “Alzari Alti” e “Alzari Bassi”, di nostra proprietà, situati nella zona collinare Classica (150 m S.l.m.), in località Castelcerino di Soave.

Tecnica di produzione

La vendemmia, esclusivamente manuale, si effettua durante il mese ottobre. Tutte le uve sono raccolte in cassette da 20 kg ciascuna, in modo da mantenere la perfetta integrità dell'uva fino al momento della pressatura. Il 40% delle uve compie un appassimento nel fruttaiolo per circa 40 giorni. La conservazione e maturazione del vino è in botti di rovere da 1.500 litri per 10 mesi. All'imbottigliamento seguono un paio di mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Colore

Giallo carico con note dorate.

Bouquet

Naso intrigante, che conquista per la sua gradualità. Ci sono profumi di ginestra, timo, nettarina e pesca gialla.

Sapore

Vino secco, avvolgente al palato, presenta volume e morbidezza bilanciati da una netta sapidità. Elegante ed equilibrato, esprime una buona struttura ed evolve in una piacevole persistenza nel finale.

Temperatura di servizio

11 - 12 °C

Stapparlo qualche minuto prima del servizio.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con zuppe importanti o con formaggi profumati di media stagionatura. Da provare con una carne scura, come la faraona, elaborata con un sugo piccante o speziato.

Uvaggio

Garganega 100%

Acidità totale	5,20 g/l in acido tartarico
Gradazione alcolica	13 % in vol.
Zuccheri residui	4,60 g/l
PH	3,41
Estratto secco netto	21,50 g/l