

Ca' Visco



## Ca' Visco

Soave DOC Classico

Vino Biologico

OPERATORE CONTROLLATO  
N. 0068  
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DA MINRAF  
01/90/016  
E.T.E.A.



### Zona di produzione

Dai vigneti di nostra proprietà situati nella zona collinare Classica (150-450 m S.l.m.), in località Castelcerino di Soave.

### Tecnica di produzione

La vendemmia, esclusivamente manuale, si effettua durante il mese di settembre per il Trebbiano di Soave e ottobre per la Garganega. 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. La fermentazione avviene mantenendo la temperatura sempre sotto i 18°, per mantenere gli aromi più fini e gradevoli che la Garganega e il Trebbiano di Soave riescono ad esprimere. Il vino subisce un solo travaso ed una sola filtrazione. La conservazione e maturazione del vino avviene in piccoli recipienti di acciaio inox con temperatura sempre inferiore ai 16° C. Dopo la maturazione si procede all'assemblaggio delle due uve, seguito da un mese di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### Colore

Giallo intenso, sgargiante.

### Bouquet

Il vino presenta un ventaglio aromatico ricchissimo: da un'essenzialità minerale si sprigionano note agrumate di cedro e pompelmo rosa. Ma anche frutta tropicale, pesca bianca, sambuco e tiglio.

### Sapore

Vino secco di intrigante freschezza gustativa con finale fruttato e sapido. Bella accelerazione acida che bilancia una materia matura e profonda.

### Temperatura di servizio

9 - 10 °C

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo con frutti di mare e pesce crudo, squisito con carni bianche delicate, in particolare con il coniglio al forno.

### Uvaggio

Garganega 75%

Trebbiano di Soave 25%

Acidità totale

5,20 g/l in acido tartarico

Gradazione alcolica

13 % in vol.

Zuccheri residui

2,75 g/l

PH

3,57

Estratto secco netto

22,80 g/l