

Castel Cerino



Castel Cerino

Soave DOC Classico

Vino Biologico

OPERATORE CONTROLLATO
N. 5068
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DA MINAF
07/902016
EUROPEA



Zona di produzione

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

Tecnica di produzione

La vendemmia, esclusivamente manuale, si effettua durante il mese di 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. La fermentazione avviene mantenendo la temperatura sempre sotto i 18°, per mantenere gli aromi più fini e gradevoli che la Garganega riesce ad esprimere. Il vino subisce un solo travaso e una sola filtrazione. La conservazione e maturazione avviene in piccoli recipienti di acciaio inox con temperatura sempre inferiore ai 16° C.

Colore

Giallo paglierino brillante, in gioventù con riflessi verdolini.

Bouquet

Al naso sprigiona note fresche che richiamano fiori bianchi quali il biancospino, il mugugno e i fiori di ciliegio. Fruttato di mela verde, con note di salvia.

Sapore

Vino secco, con buona sapidità, strutturato, persistente. Snello e rinfrescante, con gradevole retrogusto ammandorlato.

Temperatura di servizio

9 - 10 °C

Abbinamenti gastronomici

Molto piacevole come aperitivo, si accompagna splendidamente ai primi piatti, in particolare ai risotti (asparagi o piselli).

Uvaggio

Garganega 100%

Acidità totale	5,26 g/l in acido tartarico
Gradazione alcolica	12,50 % in vol.
Zuccheri residui	2,60 g/l
PH	3,33
Estratto secco netto	21,00 g/l