

# FARINALDO

## Soave D.O.C.

**Zona di produzione:** vigneti situati in Località Farinaldo

nei dolci declivi di Roncà

**Vitigni:** Garganega 100%

**Collocazione Geografica:** Roncà (VR)

**Altitudine:** 200 metri s.l.m. - **Esposizione:** Sud-Est

**Territorio:** misto, in parte vulcanico ed in parte argilloso

**Sistema di allevamento:** pergola veronese - **Densità dei Ceppi:** per Ha 3000

**Produzione di uva per Ha:** 80 q.li/Ha - **Età media delle viti:** centenarie

**Epoca di raccolta:** mese di ottobre

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte rigorosamente a mano.

Pigiatura soffice e immediato raffreddamento del mosto.

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox termocondizionati,

a bassa temperatura, con sosta prolungata sulle fecce fini.

**Affinamento:** Fino a primavera inoltrata in serbatoi di acciaio inox.

In bottiglia due mesi prima dell'immissione al consumo.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** giallo paglierino scarico

**Profumo:** particolarmente fine, i terreni basaltici

lo caratterizzano con una nota minerale decisa.

Invitanti richiami di frutta tropicale matura

si accompagnano a delicate note di agrumi

ed ammalianti sentori di fiori gialli.

**Sapore:** l'età delle viti gioca un ruolo fondamentale

sulla particolare finezza ed armonia.

Agile ed invitante, dona al palato

una piacevole sensazione di cremosità e pienezza.

Decisamente seducente, decisamente ... .. soave.

