

FARINALDO

SOAVE D.O.C. BIOLOGICO

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.

