

Castel Novo Soave DOC



Questo vino è prodotto con uve provenienti dalla zona del Soave ai piedi dei monti Lessini.

Formato: 750 ml.

Tipologia: Vino bianco secco.

Vitigni: Garganega 100%.

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti situati in posizione collinare o pedecollinare con esposizione a sud e in terreni di natura calcarea.

Sistema di allevamento: a spalliera o pergola semplice
Resa per ettaro: 105 hl.

Vendemmia: Fine settembre.

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve. Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata.

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Dati analitici: Alcol 11,5%.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso, aromatico con sentori di floreali.

Sapore: armonico e fresco.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 12° - 14°.

Gastronomia: Ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.

