PALAZZO MAFFEI
VALPOLICELLA



SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

UVE E VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE	Area del Soave Doc ad est della città di Verona
VITIGNI	Garganega, Trebbiano di Soave
DATI DI VIGNETO	Vigneti situati nelle zone più vocate della Doc Soave. Il terreno è di natura vulcanica e calcarea. Il sistema di allevamento è prevalentemente a pergola.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

VENDEMMIA	La vendemmia inizia solitamente verso la metà di settembre.
VINIFICAZIONE	All'arrivo delle uve in cantina segue una soffice diraspa-pigiatura. Si procede con la pressatura ed estrazione del mosto fiore. Segue un illimpidimento statico naturale e a freddo e la fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 15-20 giorni a 14°-15° C.
AFFINAMENTO	Il vino rimane sui propri lieviti (circa 4 mesi) fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Colore giallo paglierino tendente al verdognolo.
BOUQUET	Fresco e vibrante, dai sentori piacevolmente floreali e di frutti estivi, come pesca e albicocca.
GUSTO	Ha una finezza minerale che gli dona una avvolgente eleganza.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Si sposa perfettamente a piatti di pesce crudo, crostacei e con pasta al pesto, carni bianche e formaggi delicati e freschi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 12° C
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5 % Vol.
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml