

# Monte Carbonare

Soave DOC 2012

[Azienda Agricola Suavia](#)

---



Quando si sorseggia il Monte Carbonare Soave Doc dell'Azienda Agricola Suavia "è come avere un pezzo di terra nel bicchiere". E' così che l'azienda stessa definisce questo suo vino. Ed è così. Nel vigneto di monte Carbonare, le viti affondano le radici in una terra nerissima, vulcano puro.

Ne risulta un vino dalla fortissima personalità: schietto e verace, di una mineralità tagliente. Sa di pioggia che cade sul selciato, sui sassi neri dei muretti a secco, di quel buon odore che sprigiona la campagna toccando la prima acqua.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Soave
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Soave
<b>Vitigno</b>	Garganega 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	22 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo acceso con riflessi verdi brillanti
<b>Gusto</b>	Cremoso ed elegante. Grandi freschezza e sapidità. Finale asciutto e molto persistente
<b>Profumo</b>	Fumé e sulfureo, presenta sentori di pietra focaia assieme a note di agrumi ed erbe di montagna. Meravigliosa mineralità, tutta da godere
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, minestre di pesce, zuppe di pesce, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di pesce, formaggi a media stagionatura
<b>Temperatura di servizio</b>	11° - 13° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Fortemente vulcanico a tessitura argillosa
<b>Resa per ettaro</b>	85 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice. Fermenta in acciaio per 16 giorni a 14-16 °C. Fermentazione malolattica non svolta
<b>Maturazione</b>	Per 15 mesi a contatto con le fecce fini in vasche d'acciaio. Solo una filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento
<b>Affinamento</b>	5 mesi in bottiglia

