

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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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

