

SOAVE D.O.C. Classico Castelcerino CIMALTA

Garganega in purezza, espressione della più alta cima in zona Classica



Vigneto: di proprietà, sito a Soave nelle colline di Castelcerino, all'interno della storica zona Classica (338 metri di altitudine)

Età media delle vigne: circa 30 anni

Ceppi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud-Est

Terreni: substrato di origine vulcanica, mediamente calcareo con profili tufacei

Uve: Garganega 100%

Raccolta: manuale a inizio ottobre

Vinificazione: una volta eseguita la pigia-diraspatura delle uve, queste vengono pressate in maniera soffice senza ossigeno e poste a macerare a freddo (circa 14°gradi) per una notte. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata, ed il vino sosta a contatto con i suoi lieviti e le sue fecce fini per circa quattro/cinque mesi. Dopo tale data viene posto in bottiglia e quindi stoccato per l'affinamento.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,50 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Un vino dal carattere inconfondibile, in cui freschezza minerale e grande sapidità sono esaltate da spiccate e nobili note fruttate e floreali. Profondamente territoriale, di grande delicatezza e bevibilità.

Colore giallo paglierino. Note floreali e fruttate al naso, con ricordi di fiori bianchi freschi e fragranti profumi di frutta gialla matura, su un fondo minerale legato ai terreni di origine vulcanica. Sapore pienamente fresco e sapido con buona persistenza aromatica. Retrogusto lungo e leggermente acidulo.

Accompagnamenti gastronomici: antipasti a base di pesce di lago e di mare, primi delicati con verdure e secondi a base di pesce.

Temp. servizio: 10 - 12°C

Bottiglie prodotte: 9.000

Formato: 750 ml

JAMESSUCKLING.COM™

Annata 2021: 91 points Annata 2019: 92 points Annata 2018: 91 points Annata 2017: 90 points



THE GRAND INTERNATION

Annata 2018: 89 points

Annata 2015: 89 points