



TENUTA
CORTE GIACOBBE



Soave

DENOMINAZIONE	Soave DOC
VARIETÀ	Garganega
RESA	70 Q.li/Ha
ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti che circondano l'antica Corte Giacobbe, situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei 2 vulcani spenti Calvarina e Crocetta, est di Soave, Veneto.
TIPO DI TERRENO	Calcareo, ricco di basalto e tufo grigio e nero di origine oceanica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Soavese tradizionale e Guyot con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro.
EPOCA DI VENDEMMIA E VINIFICAZIONE	La vendemmia rigorosamente manuale inizia tra la seconda e la terza settimana di settembre, e dopo una breve criomacerazione (24 ore a 5°C), inizia la fermentazione in acciaio ad una temperatura controllata di 16°C.
AFFINAMENTO	Almeno tre mesi in contenitori di acciaio inox, batonage delle fecce nobili una volta alla settimana e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.
NOTE ORGANOLETTICHE	Vista paglierina con riflessi verdolini. Variegato ventaglio olfattivo: melone maturo e arancia gialla, gelsomino e camomilla affiancati da un vegetale di rosmarino e fieno di montagna. Piacevole, avvolgente ed equilibrato; persistono il melone e gli agrumi dal finale fresco e sapido, accompagnati da una mandorla essiccata. Spiccata mineralità dovuta alla vallata d'origine.
ACCOMPAGNAMENTI GASTRONOMICI	Piacevole anche fuori dai pasti come aperitivo, abbinamento ideale con primi, carni bianche, pesce e verdure.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C

Dal Cero Family

- DAL 1934, VITICOLTORI -

www.dalcerofamily.it
info@dalcerofamily.it