



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Soave Classico D.O.C. "Vigne di Fittà"

(Bottiglia da 0,750 lt.)



DENOMINAZIONE:

Soave D.O.C. Classico

GRADO:

12,5 % vol.

VITIGNO:

100%: Garganega

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona caratterizzata dal suolo di origine vulcanica, sita in località Fittà, presso il comune di Soave.

VENDEMMIA:

Raccolta effettuata esclusivamente a mano a metà settembre.

In questi vigneti la produzione di uva è limitata e controllata e vengono selezionati solo ed esclusivamente i grappoli più sani e maturi.

TECNICA:

Pigiatura tramite pressatura soffice con successiva vinificazione in bianco dentro botti di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 16-18°.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino secco dal colore giallo paglierino e dai profumi delicati di biancospino e ginestre. I principali sentori gusto-olfattivi che risaltano sono quelli di frutti a polpa gialla come pesca, mela, pera, albicocca e melone, ed esotici come ananas, agrumi e papaya.

Il sapore è gradevole e strutturato, dal retrogusto minerale e di mandorla amara.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come aperitivo, si sposa con primi e secondi piatti a base di carni bianche, pesce e formaggi leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12°C

SOCIETA' AGRICOLA CASAROTTO
PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.

Via Pasquaro n. 12/13 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. e Fax: 0457450165 info@vinicasarotto.com

www.vinicasarotto.com P.IVA 00914150230