



GELSO 300 Anni

Soave Denominazione di Origine Controllata

La vite è una pianta antichissima, sin dalla fine del 1700 i suoi filari erano sostenuti da alberi di gelso, le cui foglie erano utilizzate come prezioso alimento per i bachi da seta. Un esemplare secolare di gelso vive nel nostro vigneto, coltivato a Garganega e da cui si ottiene questo vino dalle tipiche note fruttate e minerali.

Vitigno

Garganega 100% prodotta nei vigneti di proprietà.

Vigneto

Impianto a guyot con densità di 4.800-5.400 ceppi/ha, resa di circa 55 hl/ha. Terreno basalto lavico di origine vulcanica. In pedecollina, esposizione sud-est. Età delle viti oltre 25 anni.

Tecnica produttiva

Vendemmia selezionata delle uve Garganega a fine Settembre. Diraspatura, macerazione sulle bucce e pressatura soffice.

Decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione in tini di acciaio per almeno otto mesi sui propri lieviti.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo intenso.

Profumo: complesso, ricco di note floreali, acacia e mandorla.

Sapore: l'impatto è deciso, fresco, elegante, di buon corpo e minerale.

Gradazione alcolica: 12,5%.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo, con antipasti, primi piatti, verdure, pesce e carni bianche.

Servizio

10-12 °C in calici da vino bianco.

Formato disponibile 750 ml.



750 ml



100% Garganega



Servire a
10°-12°C