



FONTÉGO

Soave Denominazione di Origine Controllata

Ecco il cru. La selezione di una piccola parcella dove i vigneti offrono caratteristiche uniche e riconoscibili. Freschezza e mineralità ne fanno un prodotto longevo. È riconosciuto come uno dei vini di punta della casa. Qui la presenza di una piccola percentuale di Trebbiano di Soave si fa sentire per l'accentuazione dei profumi, ancor più floreali, con gelsomino, biancospino e fiori d'acacia su tutti. E' una "fonte" di profumi, e' Fontégo.

Vitigni

Garganega 90% e Trebbiano di Soave 10% prodotti 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 e delle uve Trebbiano di Soave a metà Settembre per maturità e sanità. Vinificazione separata delle due uve. Diraspatura, macerazione sulle bucce e pressatura soffice. Decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Assemblaggio dei vini e maturazione in tini di acciaio per almeno sette mesi sui propri lieviti.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo intenso.

Profumo: complesso, ricco di note floreali, gelsomino, biancospino, acacia e nocciola.

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

Gradazione alcolica: 12,5%.

Abbinamenti gastronomici

Con antipasti leggeri, primi piatti delicati alle verdure, pesci, crostacei e carni bianche elaborate.

Ricetta regionale:

Bigoli alle "sardele", risotto con formaggio Monte Veronese, tartara di pesce del mediterraneo.

Servizio

10-12 °C in calici da vino bianco per esaltarne al meglio la struttura.

Formato disponibile 750 ml.

