



ACQUISTATO IL

Soave Classico DOC Tovo al Pigno

2015

Un bianco vulcanico



Nato dai terreni vulcanici della zona del Soave, il Tovo al Pigno si presenta di un bel giallo paglierino carico, con profumi fruttati e leggermente minerale. Longilineo e morbido, l'eleganza è la sua caratteristica principale. Soave, appunto, di nome e di fatto: provalo!

La DOC Soave si trova nella zona sud-ovest del Veneto, in quell'area compresa tra i Monti Lessini e i Colli Berici. Ed è proprio qui che la famiglia Mainente produce vino da oltre 50 anni. A occuparsi oggi dell'azienda sono Davide e il fratello Marco, agronomo. Nei 12 ettari vitati si coltiva quasi esclusivamente garganega, varietà a bacca bianca regina della zona, alla base del Soave. Per il resto chardonnay (mezzo ettaro) e trebbiano di Soave (mezzo ettaro). Davide e Marco seguono tutto il processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia, secondo una filosofia rispettosa del territorio e intervenendo il meno possibile sia in vigna che in cantina.

La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	Est, 200m s.l.m.
Allevamento	Pergola veronese
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro due anni da oggi

Abbinamento Perfetto in abbinamento a tutti i piatti di pesce, di mare e di lago

Vinificazione La raccolta avviene tra metà e fine Ottobre. Il vigneto si trova all'interno della zona classica, caratterizzata da un suolo di origine vulcanica. Prestiamo grande attenzione nelle fasi di pressatura in modo da preservare al massimo il potenziale aromatico delle uve. La fermentazione e l'affinamento avvengono in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Sensazioni Giallo paglierino carico, naso fruttato con accenni di pera e leggermente minerale. Bocca di buon corpo, ha una buona morbidezza e un'acidità contenuta

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821