



SOAVE Paradiso DOC 2022

- Tipologia: vino bianco secco
- Vitigni: garganega 90%, trebbiano di soave 10%
- Terreno: sedimenti alluvionali calcarei a tessitura limosa, sabbiosa e ghiaiosa
- Zona: località Paradiso, Illasi (Vr)
- Altitudine: 160metri slm
- Età dei vigneti: 30/40 anni
- Epoca di Raccolta: prima settimana di ottobre
- Tempo di fermentazione: 25 giorni
- Maturazione: 6 mesi in cemento e acciaio a contatto con i lieviti
- Resa: 80 hl/ha

• LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO

Per la produzione di questo Soave l'uva viene raccolta in cassette e subito pigiata. Per la fermentazione viene utilizzato solamente il mosto sgrondato liberamente, senza essere pressato. La fermentazione alcolica avviene in maniera spontanea. Successivamente avviene naturalmente anche la fermentazione malolattica. Il vino affina sui propri lieviti per circa 6 mesi. La particolarità di questo Soave è che al momento dell'imbottigliamento il vino non viene né filtrato né vengono usate sostanze chiarificanti.

• NOTE

Il vino è biologico certificato. Le uve sono coltivate con metodo biologico e in particolar modo con l'utilizzo della fitoterapia e lattefermenti.

- BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000
- ALCUNI DATI ANALITICI
- Alcool: 12.5% vol.
- PH: 3.60
- Acidità totale: 5.12 g/l
- Estratto totale: 24 g/l