



SOAVE FONTANA

ANBAUGEBIET

Gemeinde Colognola ai Colli (Verona).

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonhaltig schlammig mit Tuffprofilen.

HÖHE DER WEINBERGE

200 m ü.d.M.

REBSORTEN

Garganega 90% - Trebbiano Soave 5% - Chardonnay 5%.

ALTER DER REBSTÖCKE

20 Jahre

ERZIEHUNGSFORM

Guyot und Pergola.

PFLANZDICHTHE

4.000 - 8.000 Rebstöcke/ha.

ERTRAG

120 dz/ha.

VINIFIKATION

In Stahl bei kontrollierter Temperatur. **Lese:** von Hand in Kunststoffboxen. **Pressen:** sanft, reduktiv, unter Verwendung von Stickstoff, mit Kaltgärung für 2 Stunden. **Gärung:** alkoholisch, nicht malolaktisch, bei niedriger Temperatur mit selektierten Hefen. **Bâtonnage:** in Edelstahl mit speziellem Rührwerk bis April/Mai. **Stabilisierung:** physikalische Kaltstabilisierung.

AUSBAU

In Edelstahlbehältern bei niedrigen Temperaturen.

PRODUZIERTE MENGE

Zirka 80.000 Flaschen

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen. **Bukett:** frische blumige Note nach weißen Trauben- und Holunderblüten, reifem blassweißem Obst, wie Äpfel und Birnen. **Geschmack:** vollmundig und ziemlich warm, mit erheblicher, aber gut ausgewogener Säure, im Abgang angenehm nach Mandeln.

ALKOHOLGEHALT

12,50% vol.

SÄUREGEHALT

5,90 g/l.

RESTZUCKER

2,3 g/l.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Vorspeisen, leichte Nudelgerichte, auch mit Saucen, Risotto, Fisch (vor allem Süßwasserfisch), Eierspeisen, weißes Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR

10 °C - 12 °C

ALTERUNGSPOTENTIAL

3 - 4 Jahre.