

PREMIUM

VILLA ERBICE SOAVE SUPERIORE DOCG

Branco



SAFRA 2013

UVAS

100% Garganega

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

PAÍS

IT

REGIÃO

Vêneto

PRODUTOR

Azienda Agricola Villa Erbice

TEOR ALCOÓLICO

13%

DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo palha. Aromas florais intensos e fragrantes, com notas de flores do campo e um toque de frutas brancas maduras. Na boca é encorpado e aveludado, com bom equilíbrio.

TERROIR

Vinhedos em Mezzane di Sotto, situados a uma altitude entre 200 e 250 metros, com solos calcários com presença de argila. Densidade de 3.100 vinhas/hectare. Vinhas plantadas em 1963. Rendimento dos vinhedos: 65 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, desengaçadas e levemente esmagadas. São colocadas numa prensa pneumática, onde passam por uma leve maceração durante 2-3 horas e em seguida são prensadas. O mosto é decantado e deixado repousar em baixa temperatura por 24-36 horas. Trásfega e fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada a 18 °C. Fermentação malolática a 50% e maturação feita em tanques de aço inox com controle de temperatura, onde o vinho permanece 1 ano sobre as borras. Após esse tempo, o vinho é engarrafado, permanecendo nas caves da vinícola por mais 6 meses antes da comercialização.