

PREMIUM

VILLA ERBICE VIGNETO PANVINIO SOAVE SUPERIORE DOCG

Branco



SAFRA 2008

UVAS

100% Garganega

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira moderada.

PAÍS

IT

REGIÃO

Vêneto

PRODUTOR

Azienda Agricola Villa Erbice

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

DEGUSTAÇÃO

Intensa cor amarela. Aromas marcantes de frutas maduras e amêndoas doces, com leves notas de baunilha. Na boca é rico e harmonioso, com um agradável retrogosto de frutas brancas.

TERROIR

Vinhedos em Mezzane di Sotto, com vinhas plantadas em 1963, localizados a uma altitude de 200 m, com solos arenosos tendendo a calcários. Densidade de 3.100 vinhas/ha. Rendimento dos vinhedos de 65 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, levemente sobrematuradas, passando por uma seleção ainda no vinhedo. Após desengace e esmagamento passam por uma maceração curta sendo em seguida prensadas. O mosto obtido é decantado, resfriado e armazenado em tanques de aço inox. A fermentação é iniciada com a adição de 15 cc/hl de SO₂, o mosto é transferido para barricas francesas de 225 l, onde o vinho fermenta durante seis meses. Após esse período, o vinho é mesclado em tanque de aço, recebe adição de 21 mg/l livre de SO₂, é engarrafado, permanecendo estocado na vinícola por pelo mais seis meses antes da comercialização. Produção: 10 mil garrafas.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho de boa estrutura combina perfeitamente com massas, principalmente as de sabor intenso; carnes brancas e queijos são também indicados.