



Danieli - Soave

Soave Roncà Monte Calvarina

Denominazione di origine controllata

VITIGNI: Garganega.

VIGNETO: 9 ha coltivati a Guyot sulle colline vulcaniche del Monte Calvarina in Comune di Roncà. Altitudine compresa tra 250 e 400 metri. 4500 viti/ha.

ETA' VIGNETO: 20 anni.

RACCOLTA: manuale in cassette da 10 kg.

PERIODO: 90% del prodotto a fine Settembre, rimanente fine Ottobre.

FERMENTAZIONE e MATURAZIONE: in acciaio.

ALLA VISTA: giallo paglierino.

ALL'OLFATTO: profumi complessi di fiori bianchi, uva spina, limone e pompelmo oltre a timo e rosmarino.

AL PALATO: elegante, raffinato e sapido sostenuto da bella acidità.

INVECCHIAMENTO: evolve virtuosamente in bottiglia per almeno 10 anni, colore carico con note verdi intense, aromi complessi e minerali, grande vellutatezza ed eleganza. Mantiene intatta grande bevibilità. Da preferire la versione tappo a vite.

ABBINAMENTI: "da giovane" crostacei e crudità, frittura di pesce, salumi. Dopo invecchiamento di 5/6 anni accompagna piatti complessi come baccalà alla vicentina.