



Runcaris - Soave Classico

Soave Classico

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI: Garganega.

VIGNETO: 10 ha a pergola veronese con suolo ricco di argilla di origine vulcanica. 2800 viti/ha. Altitudine metri 150.

ETA' VIGNETO: 30 anni.

RACCOLTA: a mano in cassette da 10 kg.

PERIODO: prime due settimane di Settembre.

FERMENTAZIONE e MATURAZIONE: in acciaio.

ALLA VISTA: giallo paglierino scarico con riflessi molto chiari.

ALL'OLFATTO: profumi verticali ed intensi con note di fiori bianchi, agrumi, salvia e foglie di pomodoro.

ALPALATO: fragrante di agrumi e drupe bianche sostenute da una gentile sapidità salina.

ABBINAMENTI: aperitivo prima del pranzo, salumi dolci e formaggi poco stagionati e cremosi. La sua sapidità si abbina bene anche a frittiture di calamari o moscardini.