

SOAVE BROIA 2017

DENOMINAZIONE: Soave DOC

TIPOLOGIA: Vino Bianco Secco

UVE: Garganega 100%

VIGNETO: Broia di 1,36 ettari (UGA, unità geografica aggiuntiva)

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud – Est

ALTIMETRIA DEL VIGNETO: 100 m. s.l.m.

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, molto ricco in calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 3700-7000 viti per ettaro

EPOCA DELLA VENDEMMIA: terza settimana di Settembre

FERMENTAZIONE: svolta in botti da 20 hl per l'50 % del prodotto,
l'altro 50% fermentato in cemento. Poi il vino viene lavorato surlie per 12 mesi

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: a temperatura di cantina (15° - 16°C)

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta per la parte fermentata in botte

ETA' FUSTI PER L'AFFINAMENTO: botte in rovere di Slavonia da 20 hl.
di quattro-dieci anni di età

AFFINAMENTO: 12 mesi surlie e 6 mesi in bottiglia

PRODUZIONE TOTALE: 12.000 bottiglie da 750 ml