

GINI®



Viticoltori dal 1600

Soave Classico Gini

Soave Classico DOC

Armonia tra le vigne

Questo vino riunisce le espressioni migliori dei nostri grandi cru. In una sola bottiglia, tutti i profumi e i sapori della nostra terra. La denominazione "Classico" contraddistingue il Soave prodotto solo nella storica zona collinare in cui tradizionalmente si coltiva l'uva Garganega.

Vitigni: Garganega 100%

Coltivazione: Biologica Certificata

Altitudine: da 100 a 200 m.s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Tipologia terreno: Rocce vulcaniche e calcaree

Superficie del vigneto: 12 ha

Sistema di allevamento: Pergoletta Veronese

Densità dei ceppi per ettaro: 4.000 ceppi/ha

Resa ettoltri/ettaro: 70 hl/ha

Età media delle viti: 70 anni

Epoca della vendemmia: Ottobre

Vinificazione

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano. Segue una pigiatura soffice e una lenta fermentazione con lieviti indigeni, tutto senza aggiunta di solfiti.

Fermentazione malolattica

No

Elevazione ed affinamento

Almeno sei mesi di permanenza del vino a contatto con i propri lieviti naturali di fermentazione, in piccole vasche di acciaio inox.

Dati Analitici

Alcool svolto: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi verde-oro.

Profumo: Intenso e fragrante di fiori bianchi freschi (biancospino, sambuco, ciliegio), frutta tropicale e pesca bianca.

Sapore: Armonico, fine, persistente, con sentori di mandorla e carattere minerale.

Gastronomia e Servizio

Temperatura: 10°C

Abbinamenti: Primi piatti a base di pasta, pesce e carni bianche (animali da cortile).

Formati Disponibili

0,375 L

0,750 L



Azienda Agricola Gini Sandro e Claudio

Via G. Matteotti 42, Monteforte d'Alpone (VR)

Tel 0457611908 Fax 0456101610

P.IVA 02038280232