

BERTANI

DAL 1857



SOAVE

Soave Vintage

Di colore paglierino intenso con nuance oro, ha naso che ricorda pesca, pera, albicocca e un palato morbido e avvolgente, persistente.

Vitigni

100% garganega

Zona di produzione

Vigneti nel versante ovest della collina di Soave a nord del castello

Terreni

Vulcanici

Sistema di allevamento

Pergola

Densità d'impianto

3300 ceppi/ha

Resa

120 q.li/ha

Età media delle viti

30 - 40 anni

Metodo di produzione

Una parte delle uve, circa il 40%, viene raccolta nel mese di settembre e il mosto viene mantenuto a freddo. La restante parte delle uve viene raccolta nella prima decade di ottobre, dopo attenta selezione dei grappoli, e messa in macerazione con le bucce sul mosto freddo. Le uve rimangono in macerazione per 3-4 giorni. La pratica riprende la tecnica di produzione degli anni '30 con una rivisitazione contemporanea che consente di dare maggiore freschezza al vino.

Maturazione del vino

In vasche di cemento per 9 mesi

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Dati analitici

Alcol 12% - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,25

Formato vino



0,75 L