

# SOAVE CLASSICO



## LE BANCOLE

### CARATTERISTICHE

#### ZONA DI PRODUZIONE

Monteforte d'Alpone

#### TERRENO

Vulcanico

#### DENSITA' PER ETTARO

2400 ceppi

#### ETA' DELLE VITI

27 anni

#### PROFUMO, SAPORE

Peperone, foglia di pomodoro, kiwi, mela golden, pera, pesca

#### ACCOSTAMENTI

Antipasti, primi piatti, pesce, formaggi

#### SISTEMI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese

#### PRODUZIONE/ETTARO

120 q/ha

#### ALTITUDINE

100-200 m

#### VINIFICAZIONE

Macerazione dalle 12 alle 13 ore poi fermentazione in acciaio

#### AFFINAMENTO

6 mesi minimo, in acciaio, poi si imbottiglia

#### VITIGNO

100% Garganega

La Bancole, cuore della Tenuta Solar per la sua particolare posizione su tre livelli, ha dato un vino ambizioso e semplice, frutto di una cura costante del terreno e di una mirata vendemmia.

Da servire ad una temperatura di 12-15°C. Ottimo come aperitivo.



#### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli



#### GRADAZIONE

12,5



#### DA SERVIRE

12-15°C