

# SOAVE CRU



## LE CASELLE

### CARATTERISTICHE

#### ZONA DI PRODUZIONE

Monteforte d'Alpone

#### TERRENO

Vulcanico

#### DENSITA' PER ETTARO

2400 ceppi

#### ETA' DELLE VITI

27 anni

#### PROFUMO, SAPORE

Pesca, albicocca, ananas, kiwi, pera, mela, tropical, uva, fiori bianchi

#### ACCOSTAMENTI

Primi piatti, affettati, formaggi freschi, crostacei

#### SISTEMI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese

#### PRODUZIONE/ETTARO

80-100 q/ha

#### ALTITUDINE

200-250 m

#### VINIFICAZIONE

Macerazione 12 - 13 ore, 100 % acciaio in condizioni estreme, temperatura di fermentazione 6 - 15 °C

#### AFFINAMENTO

In acciaio allo stato grezzo per 8-10 mesi, più 3 in bottiglia

#### VITIGNO

100% Garganega

Dalla località "Caselle" di Tenuta Solar siamo riusciti a dare un'anima di purezza al Soave. Leggero e profumato, caratteristica proprio dell'uva garganega.

Ottimo da gustare alla temperatura di 12-16°C. Da bersi a tutto campo nelle migliori occasioni.



#### COLORE

Giallo oro scarico



#### GRADAZIONE

13,5



#### DA SERVIRE

12-16°C