

# MONTESAI SOAVE CLASSICO

Le Battistelle



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

**VINI VULCANICI**

## Uve

Garganega

## Vigneto di provenienza

Brognoligo, frazione del comune di Monteforte d'Alpone; superficie 3ha; sesto impianto 3,50x1,00; altitudine da 80 a 150 m/slm; 2.500 ceppi/Ha; esposizione sud



<b>Nazione</b>	<b>Annata</b>
Italia	2023
<b>Regione</b>	<b>Colore</b>
Veneto	Bianco
<b>Formato</b>	<b>Denominazione</b>
0.75 l	DOC

## Allevamento

Pergola veronese

## Anno Di Impianto

Non databile

## Esame Organolettico

Giallo paglierino chiaro, apertura aromatica con sentori di frutta e fiore bianco. Al palato è ampio, fresco, fruttato ed elegantemente ammantato da viva mineralità

## Geologia Del Terreno

Di origine vulcanica

## Maturazione E Affinamento

Acciaio sulle proprie fecce fini per 4-5 mesi

## Resa Per Ettaro

110 q/Ha

## Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna

## Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per circa 15 giorni

## Cantina

Le Battistelle

Cristina e Gelmino sono fieri, e a ragione, del meritato successo della loro azienda il cui nome trae origine dal vigneto più rappresentativo: il versante Le Battistelle, nella frazione di Brognoligo, nel cuore del Soave classico. Coltivano solo l'uv a Garganega e, grazie al clima

e soprattutto alla ventilazione, i loro vini sono eleganti e minerali, poiché i loro vigneti vegetano su terreni vulcanici: basaltici e tufacei.

Ettari vitati: 9