



Villa Mattielli



Nasce dall'accurata selezione di uva Garganega di collina; vino rotondo, con accentuate note minerali al palato, rivela un naso complesso di frutta tropicale. Un Soave dal colore caldo, profumato e suadente.

SOAVE CLASSICO DOC "CAMPOLUNGO"

GRADO ALCOLICO: 13%

VARIETÀ UVE: Garganega 100%

AREA DI PRODUZIONE: Soave zona classica, collina

SUOLO: vulcanico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola veronese

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ha

VENDEMMIA: inizio ottobre, vendemmia semi-tardiva




VINIFICAZIONE: macerazione a freddo del pigiato, pressatura soffice a temperatura controllata.

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO:

invecchiamento in serbatoi di acciaio ed affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE: color giallo paglierino brillante, dal profumo intenso e fruttato, di buona struttura, corposità e acidità che ravviva lo sviluppo. Finale rinfrescante con note minerali ed agrumate.

Il sommelier consiglia:

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Bicchiere a tulipano		Servire a 8°-10°C		È il vino ideale per i piatti a base di pesce, crudité di pesce e verdure, formaggi freschi e cremosi, aperitivi raffinati a base di finger food.