



Villa Mattielli



Selezione di uva Garganega raccolta dopo la metà di ottobre in fase di surmaturazione, per ottenere maggior volume estrattivo. Un Soave seducente, che nasce da un sapiente e lungo invecchiamento in bottiglia.

SOAVE CLASSICO DOC “LE BRUME”

GRADO ALCOLICO: 13,5%

VARIETÀ UVE: Garganega 100%

AREA DI PRODUZIONE: Soave zona classica, collina

SUOLO: vulcanico, 200-250 msl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola veronese

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ha




VENDEMMIA: metà Ottobre

VINIFICAZIONE: vinificato in bianco con fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a 16-18°C, per un periodo di circa 10-15 giorni.

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: Affinamento in botte grande di rovere e successivamente in bottiglia. Longevità: 3/4 anni.

CARATTERISTICHE: Colore giallo dorato. Fine al naso, sprigiona un elegante aroma floreale accompagnato da delicate note di frutta appassita. Morbido al palato, persistente e sapido, è un vino ben strutturato che si esprime al meglio dopo un anno di affinamento in bottiglia.

Il sommelier consiglia:

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Tulipano		Servire a 12°-14°C		Adatto a piatti saporiti, accompagnati da creme, sformati di verdure, risotti, soufflé di formaggi e carni bianche.