



TEDESCHI
*Dal 1630
sul lato buono della collina.*

Soave DOC

Vino prodotto con uve provenienti da vigneti posti sulle colline della zona di Soave, nel comune di Monteforte d'Alpone. Il nome della città di Soave e quindi del vino deriva da "Svevi" o "Suavi", dai popoli cioè che tentarono la conquista dell'Italia nel 568 con il longobardo re Alboino.



Note viticole

Suolo: argilloso di origine vulcanica.
Densità di impianto: 5500 piante/ettaro di media.
Età del vigneto: 20 anni (età media).
Allevamento vite: Guyot.
Potatura: 12/14 gemme/pianta.
Produzione: 10000 kg/ettaro.
Varietà uve: 100% Garganega.

Tecnica di produzione

Vendemmia: fine agosto/ inizio settembre.
Pressatura
Fermentazione alcolica e macerazione: 6 giorni/temperatura 18/20° C.
Fermentazione malolattica
Chiarificazione e stabilizzazione chimica in tank
Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Descrizione del vino

Colore: giallo paglierino. Limpido e trasparente.
Olfatto: risulta fruttato intenso e complesso; molto pulito con note di frutta secca come la mandorla.
Gusto: buon corpo e buon equilibrio tra acidità, struttura e alcolicità. Retrogusto di mandorla.
Durata nel tempo: 3/4 anni.
Abbinamenti: aperitivi, antipasti, pesce.
Servire a: 10-12° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.):	12
Zuccheri (g/l):	1
Acidità totale (g/l):	5,6
Estratto netto (g/l):	22

Formati: 750 ml