

# Monopolio SOAVE CLASSICO D.O.C.



**UVE** 100% Garganega

**CLASSIFICAZIONE** Soave Classico D.O.C.

**PROVENIENZA** Da vigneti selezionati in zona collinare, siti nell'area del Soave Classico. La vendemmia inizia a metà-fine settembre quando i grappoli di uva Garganega presentano il tipico colore dorato con sfumature verdi. Il terreno è di natura vulcanica.

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in bianco. I grappoli vengono diraspati e fatti macerare per breve tempo, segue una pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 16° C. Viene lasciato a riposo sulle fecce fini per circa 3-4 mesi.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 13.00% vol.  
Acidità totale: 5.70 g/l  
Zuccheri residui: 4.2 g/l  
Estratto secco totale: 32.00 g/l  
Ph: 3.18

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino con riflessi verde-oro;
- Bouquet: fine e caratteristico con note di fiori dolci di camomilla, sambuco e ciliegio;
- Sapore: armonico, fruttato (pesca bianca). Persistente con spiccata mineralità e note di pietra focaia.

**ABBINAMENTI** Perfetto come aperitivo, si abbina a primi piatti, pesce, carni bianche e formaggi freschi. Adatto all'invecchiamento.

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO** Servire a 8°-10°C.



*Cantina di Gambellara*

[www.cantinagambellara.com](http://www.cantinagambellara.com)



**CANTINE VITEVIS S.C.A.**

Viale Europa, 151

36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661