

RONCÀ MONTE CALVARINA

I Tarai

Soave Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



13,5% vol



12° C



0,75 / 1,5 L



Uvaggio · Grapes:
Garganega.



Area Di Produzione · Production Area:
Colline di Roncà - *Roncà hills.*



Terreno · Soil:
Terreno vulcanico a matrice basaltica.
Basalt-rich volcanic soils.



Vendemmia · Harvest:
Metà Ottobre - *Mid-October.*



Affinamento · Production Method:
Vinificato in bianco, con fermentazione in serbatoi di acciaio a 13°C per un periodo di circa 18 - 20 giorni sosta poi per circa 12 mesi in botti da 30 HL e barriques da 300 L.
Soft pressed off the skins, followed by fermentation in stainless steel at 13° C for 18-20 days followed by maturation in 30 HL wooden barrels and 300 L barriques.



Colore · Color:
Giallo paglierino intenso - *Medium yellow.*



Note degustative · Tasting description:
Deciso ed espressivo, fruttato, susina e albicocca ed erbe mantolate e foglie di ulivo, sorso verticale, minerale e corposo.
Decidedly expressive and fruity with aromas of plums, apricots and hints of minty herbs and olive leaves. Full-bodied, vertical with a mineral finish.



Abbinamenti · Food Pairings:
Pesce e crostacei crudi, formaggi a pasta dura.
Seafood and raw shellfish, hard cheese.