



MONTE STELLE

Soave - Denominazione di Origine Controllata
Classico

Monte Stelle è il cru che nasce da pergole vecchie di 60 anni di uva Garganega in alta collina su basalti neri rocciosi. Intensi e raffinati i profumi floreali, glicine ed acacia unitamente alla scorza d'agrumi. Fresco con nota sapida che dona persistenza. I suoi sentori minerali ti avvolgono e ti portano ad esplorare gusti che man mano virano cangianti. E si rimane con il naso all'insù a rimirar le stelle nelle dolci notti d'estate.

Vitigno/Uva

Garganega 100% prodotta nei vigneti di proprietà.

Vigneto

Impianto a pergola veronese modificata con 3.000 ceppi/ha, resa di circa 50 hl/ha. Terreno di roccia nera basaltica di origine vulcanica. In alta collina, esposizione sud-est. Età delle viti oltre 60 anni.

Tecnica produttiva

Uva Garganega, vendemmiata a metà Ottobre con cernita dei grappoli per stato di maturità e sanità. Diraspatura, macerazione sulle bucce e pressatura soffice. Decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione sui propri lieviti in tini di acciaio fino a Primavera inoltrata.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo intenso.

Profumo: raffinati profumi floreali, glicine, acacia e note agrumate.

Sapore: fresco ed bilanciato con nota sapida e fruttata.

Gradazione alcolica: 13%.

Abbinamenti gastronomici

Con ricchi antipasti di mare, primi piatti alle verdure e legumi, molluschi e crostacei, carni bianche elaborate.

Servizio

10-12°C in calici da vino bianco.

Formato disponibile 750 ml.



750 ml



100% Garganega



Servire a
10°-12°C - (50-54°F)