

Contrada Salvarenza

Soave DOC 2012

Gini

Il Contrada Salvarenza Soave Doc Gini frutto del solo vitigno Garganega prende il nome da una storia che si perde nel tempo. La leggenda del nome "Salvarenza" racconta infatti che una giovane di nome Renza, minacciata dai briganti, fu salvata da un nobile cavaliere nel luogo dove si producono le uve di questo grande cru. Le vigne hanno un'età superiore ai 100 anni, per un vino adatto a un lungo invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Soave
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Certificazione	Biologico
Vitigno	Garganega 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Oro-verde brillante
Gusto	Al palato grasso, sapido, dal registro minerale, pietra focaia e chiodi di garofano. Sentori di pera matura, pesca gialla. Denso, rotondo ed intenso, dotato di un finale nitido e persistente. Vino adatto a lungo invecchiamento
Profumo	Complesso e profondo, minerale, ricco di sentori fruttati dolci ed avvolgenti, fiori gialli e frutti esotici
Abbinamenti	Primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	10-12°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	150 m
Tipologia terreno	Ventura calcarea con piccoli strati tufacei
Allevamento	Pergoletta veronese
Densità impianto	4.000 ceppi
Età ceppi	100 anni
Resa per ettaro	40 hl/ha
Epoca vendemmia	Fine ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Breve contatto del mosto con le bucce, pigiatura soffice e immediato raffreddamento del mosto.

Fermentazione svolta totalmente in legno. Vengono usate botti grandi e fusti di legno stagionato almeno 3 anni. Fermentazione malolattica

Maturazione Il vino riposa per 12 mesi in pieces da 228 L e in grandi botti, a contatto con propri lieviti naturali

Affinamento In bottiglia per almeno sei mesi