



## LEPIGA SOAVE

Il nostro Soave è un vino bianco prodotto in purezza dall'uva Garganega Veronese, vendemmiata a mano in tre diversi stadi di maturazione da vigneti a bassa resa. Ad un'attenta fermentazione in vasche di acciaio segue il bâtonnage sulle fecce fini. Lepiga rinnova la nostra secolare tradizione vinicola del Soave.

Sorprende per la sua piacevole freschezza e lunghezza data dall'interessante ed equilibrata struttura. Colore giallo paglierino intenso. All'olfatto profumi di frutta estiva e frutta esotica, pere mature, pesca, erbe aromatiche, mandorla e generosa mineralità con sentori di aromi tostati di vaniglia. Sapore ricco, compatto, sostenuto da freschezza, persistenza e da decisa sapidità che ne riequilibria la morbidezza.

GRADO ALCOLICO 12.5%

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
8°-10°C

## CLASSIFICAZIONE

Soave Denominazione di Origine Controllata

> VITIGNI 100% Garganega Veronese

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Val d'Illasi. Suoli di origine alluvionale composti da argilla calcarea negli strati più profondi e sassi di fiume, risultato di depositi fluviali. Altitudine: 60-70 m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre - Ottobre

SESTO D'IMPIANTO Pergoletta, 3800 ceppi/Ha

## ABBINAMENTI

Crudités di tonno, ostriche. Frutti di mare in bianco, molluschi cotti, spaghetto allo scoglio. Pesci azzurri.



Una tenuta privata della famiglia di Gaetano Bertani