TENUTA SANTA MARIA
1735
DI GAETANO BERTANI

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.

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

GRADO ALCOLICO
12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°-10°C

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
TENUTA SANTA MARIA EREDI DI GAETANO BERTANI
Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia · +39 045 5709086 · info@tenutasantamaria.wine
WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE