TENUTA SANTA MARIA
17 35
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	TEMPERATURA DI SERVIZIO	ABBINAMENTI
12,5%	8°-10°C	*Pesce crudo, piatti di mare leggeri, pesce al vapore, primi con pesce. Pesce alla griglia.*



WEBSITE

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

INSTAGRAM