

CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

Denominazione Nome del vino	SOAVE DOC CORTE SANT'ALDA
Origine	
Area	Val di Mezzane
Vigneti	Monte Tombole e Bine Longhe
Ettari	1,6
Altitudine	200-300 m s.l.m.
Esposizione	Sud ovest – Sud
Natura del suolo	medio impasto calcereo argilloso
Uve	Garganega 80% Trebiano di Soave 20%
Allevamento	Guyot
Densità, ceppi per ettaro	6.500/7.800
Anno di impianto	1988 - 2005
Resa media	80 q.li/ha
Vendemmia	manuale
Vinificazione	
Fermentazione	Con lieviti indigeni
Temperatura	Raffreddamento uve, non dei mosti
Macerazione	Qualche ora
Affinamento	alcuni mesi sui propri lieviti, in acciaio
Dati analitici	
Alcol	12,5% vol.
Estratto secco	19,3 g/l
Acidità	5,7 g/l
Zuccheri residui	1,9 g/l
Bottiglie prodotte	12.000
Analisi Sensoriale	Colore Giallo intenso, note di mela matura, agrumi, caratteristico finale di mandorla amara. Sapido, di buona consistenza
Abbinamento	Risotti, carni bianche e pesce. Eccellente come aperitivo.
Temperatura di servizio	10/12°C

