



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

Croara del Lago GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Bianco

Zona di produzione

L'areale dei vigneti è situato a sud del lago di Garda ed è costituito da dolci colline di origine morenica. I terreni sono prevalentemente argilloso-sabbioso di medio impasto.

Varietà delle uve

Varietà aromatiche a bacca bianca.

Resa

Circa 70 hl/ha.

Vinificazione

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox.
Circa 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 12% Vol.
Acidità totale: 5,9 g/l
Zuccheri residui: 3,7 g/l

Descrizione organolettica

Colore paglierino intenso, dai riflessi verdognoli. Caratterizzato da un pot-pourri floreale, che rimanda ai fiori di sambuco ed erbe aromatiche quali melissa e verbena. La beva è armonica, vibrante di fresca acidità e una gradevole sapidità. Note agrumate e tropicali che ricordano lime, alchechengio e mela.

Servizio

6-8° C.

Abbinamenti gastronomici

Il Croara è l'abbinamento ideale a primi piatti a base di pesce bianco, frittore e crudité. Perfetto con molluschi e crostacei, infine coi formaggi freschi e carni delicate.

Longevità

Circa 2 anni.

