



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

Foscarino

Zona di produzione

Soave classico, dal *cru* Foscarino, collina di origine vulcanica.

Varietà delle uve

Garganega.

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: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Zucchero residuo: 0,5 g/l

Descrizione organolettica

Di aspetto paglierino tenue, dai fascinosi riflessi verdolino-argentati, ha naso fresco con ricordi fruttati di pesca bianca e scorza di arancia, note vegetali di limoncella e anice stellata, aromi floreali di acacia e mughetto, con i tipici sentori minerali e di pietra umida che caratterizzano i Soave più personali; un bouquet fine, armonico, gradevole, di calibrata intensità. Il sorso è sottilmente elegante, di bella freschezza acida, calore alcolico misurato, spiccata sapidità minerale; beverino e succoso, ha un finale lungo e pulito, che rimanda con mirata coerenza alle note già colte all'olfatto.

Servizio

6-8° C.

Abbinamenti gastronomici

Da giovane, grazie alla sua sapidità minerale, è capace di sposarsi con molte preparazioni a base di uova, purché non troppo speziate: frittate ai fiori di zucca o spinaci, omelette, uovo in camicia. Da provare con la mozzarella in carrozza. Ottimo con i pesci di acqua dolce delicati: dal risotto al persico o al coregone, dalla trota selvaggia ai gamberi di fiume. Dopo un moderato invecchiamento di 2-3 anni, si fa vino per prodotti ittici più impegnativi, quali la spigola al sale, e formaggi di capra freschi o leggermente invecchiati.

Longevità

1-2 anni.

