



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT SPUMANTE

Zona di produzione

Soave Classico. Da vigneti su terreni compatti di origine basaltica.

Varietà delle uve

Garganega.

Vinificazione

Pigiatura e pressatura soffice delle uve.
Rifermentato con metodo Charmat lungo (6-9 mesi).

Dati analitici

Alcool: 12% Vol.
Acidità totale: 6,9 g/l
Zucchero residuo: 10 g/l

Descrizione organolettica

Di veste paglierino tenue, ha spuma sottile e *perlage* fine e di bella persistenza. Il profumo è delicato, armonico, dai ricordi di mandorle fresche, fiori bianchi: acacia e biancospino, mele gialle, con un tocco di salvia e lieviti. Il palato è vellutato, molto fresco di acidità, calore alcolico contenuto, con vena sapido-minerale e finale di valida lunghezza, delicatamente mandorlato.

Servizio

4-6° C.

Abbinamenti gastronomici

Da giovanissimo, va servito molto fresco (4-6° C); dopo un moderato affinamento, si può servire sui 6-8°C, per meglio cogliere le più complesse sfumature nate col tempo. Nel primo caso è vino perfetto per aperitivi, accompagnati da tartine ai gamberetti e frutti di mare; nella seconda ipotesi si fa nettare da tutto pasto: cappesante gratinate, spaghetti in bianco alle vongole, sogliola alla mugnaia.

Longevità

Da cogliere in prima gioventù per apprezzarne tutta la fragranza aromatica.

