



Soave

Denominazione di Origine Controllata

2024

VITIGNO

Garganega 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Terrarossa di Roncà, nel cuore dell'areale del Soave DOC. Dolci colline di origine alluvionale, leggermente calcaree con tessitura franco argillosa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese

METODO DI PRODUZIONE

Fermentazione spontanea in anfore di terracotta a temperatura controllata. Successivo affinamento sulle fecce fini accompagnato da costanti *bâtonnage*. L'imbottigliamento avviene nella prima settimana di marzo.

NOTE DI ASSAGGIO

Nella complessità aromatica del vino tra le note caratteristiche emergono la mandorla, lo speziato e il balsamico. Le note olfattive predominanti sono fiori di campo, the, fieno, eucalipto. A livello gustativo ritroviamo la frutta a polpa bianca e i fiori bianchi con particolare spessore della margherita bianca di campo. Accompagna il finale verticale e minerale una leggera nota solfurea che richiama alla natura stessa dei terreni.

ABBINAMENTI SUGGERITI

La freschezza e le note balsamiche caratteristiche di questo Soave, rendono il vino perfetto per aperitivi e antipasti.

La sapidità insieme alle note di erbe aromatiche lo rendono un perfetto abbinamento per primi piatti leggeri come zuppe, risotti alle verdure fino a portate di media struttura come secondi piatti di pesce e carne bianca.

TAPPO

DIAM
Composizione: fiore
di sughero

BOTTIGLIA

Bordolese Campi
750ml

PALLETIZZAZIONE BOTTIGLIA 750ML

6 bot. x cartone
10 car. x strato
7 strati x pallet
420 bot. x pallet

RIPA DELLA VOLTA

Società Agricola
Ripa della Volta S.r.l.

Via Villa Vendri, 42/B
37142 Verona
T. +39 045 8394630

info@ripadellavolta.it
ripadellavolta.it

#coltivalatuaessenza
@ripadellavolta_winery_
Ripa della Volta Winery