



TENUTA DI
CORTE GIACOBBE

Nature

Tenuta di Corte Giacobbe - Dal Cero

Soave Doc 2010

Vitigno: 100% Garganega

Vigneto: *Zona di Produzione:* Vigneti che circondano l'antica Corte Giacobbe, situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei monti Lessini, Verona, Regione Veneto.

Sistema di allevamento: Pergoletta Soavese tradizionale. Suolo "Vulcanico", "Calcareo", ricco di basalto e tufo grigio e nero di origine oceanica.

Produzione: 80 ql/ha

Bottiglie prodotte: In base alle richieste fino a 6.000 bottiglie

Vinificazione: Vendemmia manuale, i grappoli raccolti in cassette da 20kg. Diraspatura e pressatura soffice delle uve con processo "inertys". In cui gli aromi del mosto vengono preservati dall'ossidazione mediante l'utilizzo di gas inerti. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata.

Informazioni organolettiche Colore giallo paglierino con riflessi oro-verde brillante. Profumo intenso, fruttato, con sentori di "uva" matura. L'ingresso in bocca risulta morbido. Al palato sapido, minerale con note tipiche di "uva".

Valori analitici:

Alcol: 12,1 % v/v

Anidride solforosa totale: 24 mg/l

Anidride solforosa libera: 1 mg/l

Ph: 3,34

Acidità totale: 5,11 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,17 g/l (espressa in acido acetico)

Zuccheri riduttori: 2,35 g/l

Orac: 225 µmoli TE

Tipo di chiusura: a vite

Prodotto disponibile da: Aprile 2011

Sito web: www.vinidalcero.com



Etichetta provvisoria

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

