



## SenzaFine Soave Superiore DOCG

**Weinberg:** Soave (VR), historische Cru Lage Castelcerino.

**Durchschnittl. Alter der Rebstöcke:** 40 Jahre

**Auslegung:** Süd-Ost

**Böden:** vorwiegend Kalkgestein mit Vulkansteinsubstrat

**Trauben:** Garganega

**Ertrag/ha:** 80 DZ

### Ausbau:

Nach einer späten Lese der Trauben (ca. Ende Oktober) werden die Trauben entraspelt und angepresst. Sie durchlaufen eine Phase der Kaltmaische (Kryomazeration) innerhalb der Presse für ca. 10-12 Stunden und werden dann abgepresst. Die alkoholische Gärung sowie der weitere Ausbau erfolgen im Stahltank bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 13 °C für ca. 30/35 Tage. Der folgende Ausbau dauert ca. 2 Monate. Währenddessen verbleibt der Wein auf der Hefe. Nach dem Abfüllen ruht er noch ca. 5-6 Monate in der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

### Analysedaten:

Alkoholgrad:	13 % Vol.
Restzucker:	4,0 gr/l
Säure:	6,2 gr/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

### Weinbeschreibung:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, reicher Duft mit leicht würzigen Noten sowie Anklängen von Apfel und Birne. Kräftige Struktur mit guter Säure. Langes Finale mit Vanilleund Haselnussnoten, angenehm trocken.

### Speiseempfehlung:

Aromatische Speisen, wie kräftige Suppen, Fischgerichte mit Saucen, Muschelragout, sowie generell helles Fleisch zubereitet mit Saucen und halbgereifte Käse.