

Azienda Agricola
marco mosconi



Soave DOC *Corte Paradiso*

Tipologia: vino bianco secco

Vitigni: garganega 100%

Terreno sedimenti alluvionali calcarei a tessitura limosa, sabbiosa e ghiaiosa

Altitudine: 160 metri slm

Età dei vigneti: 25/35 anni

Epoca di Raccolta: seconda settimana di settembre

Tempo di Fermentazione: 25 giorni

Maturazione: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti

Resa: 80 hl/ha

La vinificazione e l'affinamento

Per la produzione di questo Soave l'uva viene raccolta in cassette e subito pigiata. Per la fermentazione viene utilizzato solamente il mosto sgrondato liberamente, senza essere pressato. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata e dura circa un mese. L'affinamento avviene sempre in acciaio per circa sei mesi tenendo in sospensione i naturali lieviti del vino.

ANNATA IN COMMERCIO: 2015

Alcuni dati tecnici sull'annata 2015

Alcool: 12% vol.

Residuo zuccherino: 0,6 g/l

PH: 3,18

Acidità totale: 5,91 g/l

Estratto totale: 20,9 g/l