

biscardovini.com

Soave

BORG SAN LORENZO
SOAVE DOC CLASSICO

Vecchia Vigna

Vitigno: Garganega e Trebbiano di Soave

Denominazione: Soave DOC Classico

Zona di produzione: Tra Soave e Monteforte (Verona)

Tenore alcolico: 13 %

Esame Organolettico

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: vinoso con un profumo delicato

Sapore: secco, strutturato e ben bilanciato

Temperatura di servizio: 9°-10° C.

Abbinamento consigliato: ottimo con la pasta, zuppe, carne bianca, formaggi freschi e uova.

Terreno

La particolarità di questo vino è che deriva da un terreno tufaceo, che gli dona notevoli mineralità. Ci sono pochi ettari, circa 12, quindi la raccolta è limitata.

Vitigni

La zona di produzione è situata nelle colline tra Soave e Monteforte. Nella zona più vocata si trova Borgo San Lorenzo. Dei documenti storici risalenti al 1029, attestano la tradizione della coltura delle vigne in quel luogo già da allora.

Le vigne erano coltivate infatti sin dai tempi dei Romani e a partire dal Medioevo ci sono prove che testimoniano l'esistenza di vigne a uva bianca.

In questo periodo, i frati domenicani introdussero il vino Soave rendendolo popolare.

La particolarità del Soave Borgo San Lorenzo della Corte Cansignorio è proprio che viene prodotto dalle vigne antiche di Garganega e di Trebbiano di Soave.

Vinificazione

Per produrre il nostro Soave, è necessario mantenere le temperature molto basse, intorno ai 13-14°C, a cui segue la fermentazione per circa 2 mesi.

Successivamente il vino viene lasciato riposare sulle bucce, in modo da avere l'estrazione massima dei componenti minerali dell'uva.

Questo è il motivo per cui il nostro Soave è particolarmente complesso.

