



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

Soraighe

Libet

Soave Classico D.O.C.



“Il Soave è il vino bianco principe della nostra zona, così legato alla storia che abbiamo voluto riprenderne il nome latino, ovvero “Libet”.

Per goderne al meglio consiglio sempre di venire sulle nostre colline a sentire la mineralità della terra e il profumo dei fiori selvatici, le stesse sfumature che si ritrovano nel calice assieme alle note più dolci della frutta tropicale, e al finale ammandorlato.”

Giorgio Bennati

Uve: Garganega 100%

Zona di Produzione: Zona collinare del Soave

Alcool: 12.50 % vol.

Zuccheri: g/15

Acidità totale: g/l 5.7

IN VIGNETO

Tipo terreno: Suolo di origine vulcanica ricco di basalto con diverse tessiture. Le tipologie di terreni variano da terreni calcarei ricchi di scheletro a terreni forti ricchi di argilla

Densità d'impianto: Mediamente 4000 piante / ha

Resa per ettaro: Mediamente 120 quintali ha

Giacitura ed esposizione: Collinare con pendenze sistemate a terrazzamenti

Sistema di allevamento: Prevalentemente pergola veronese

Gestione del vigneto: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: L'uva vendemmiata rigorosamente a mano viene pigiata mediante presse pneumatiche per garantire la delicatezza dell'operazione. Successivamente il mosto viene raffreddato a 8 °C e lasciato decantare.

Si passa poi all'aggiunta di lieviti selezionati, in modo da avviare e condurre la fermentazione alcolica che avviene a temperatura controllata (14-15°C) per preservare ed esaltare più possibile tutte le componenti aromatiche caratteristiche

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: Di colore giallo paglierino tendente al dorato, è un vino dotato di equilibrata acidità e buona struttura. Ha una nota intensa di mandorla e di frutta tropicale; ottima la persistenza in bocca

Abbinamenti gastronomici: Piatti di pasta, pesce e uova



SERVIZIO: 8-10°C



BICCHIERE CONSIGLIATO
CALICE AMPIO