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: Gargagnega 100%
Zona di Produzione: Zona collinare del Soave
Alcool: 12.50 % vol.
Zuccheri: g/l 5
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