



Benini
ALESSANDRO

LE MACETTE

Vino Soave DOC costituito da un blend di tre vini Soave diversi, uno dei quali affina per 5 mesi in barrique di legno. È un bianco intenso ed evoluto che si distingue dal Balinda per corpo e persistenza.

VITIGNO:

Garganega 100%

DENOMINAZIONE:

Soave DOC

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

pergola veronese vigne di 60 anni

METODO DI DIFESA:

biologico

VENDEMMIA:

inizio ottobre

RACCOLTA:

manuale

VINIFICAZIONE:

L'uva viene raccolta a mano in casse da 20 kg. Successivamente viene pressata in modo soffice e il mosto viene chiarificato mediante decantazione. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

A fine fermentazione il vino riposa in acciaio sui lieviti per 5 mesi, lungo i quali pratichiamo settimanalmente il bâtonnage. Ad aprile con l'avvicinarsi dell'imbottigliamento viene "blendato", filtrato e messo in bottiglia.

NOTE SENSORIALI:

Colore: delicato giallo paglierino
Profumo: intenso, agrumato con sentori di fiori bianchi (camomilla)
Gusto: voluminoso e pieno. Fresco e avvolgente, si distingue per la sua lunghezza al palato.

ABBINAMENTI:

indicato per piatti a base di pesce, risotto con gli asparagi, crostini di pane con formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

San Pietro di Lavagno - Verona - mob. +39 347 9208584



www.alebenini.it