



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

PINOT GRIGIO GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le Calderare

Zona di produzione

Da vigneti posti nell'areale del Lago di Garda, in zona collinare su terreni morenici e alluvionali di erosione.

Varietà delle uve

Pinot Grigio.

Resa

Circa 70 hl/ha.

Vinificazione

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox.
Circa 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 12,5% Vol.
Acidità totale: 5,7 g/l
Zuccheri: 1,5 g/l

Descrizione organolettica

Di veste giallo-paglierina tenue, dai bei riflessi argentati, ha naso sottile, fine e armonico, di agrumi: bergamotto, pompelmo e di frutti tropicali: ananas, con *nuances* che rimandano alle erbe secche aromatiche: timo. Il sorso ha giusta polpa; molto fresco di acidità, dai ricordi di lime, regala sensazioni decisamente sapide, quasi marine; il finale è lungo, netto, coerente con quanto già avvertito al naso, tanto da indurre a un repentino riassaggio.

Servizio

6-8° C.

Abbinamenti gastronomici

Il Pinot Grigio *Le Calderare* è un vino di pronta beva, da degustare sin da subito e da accostare in modo impeccabile a pesci di lago leggeri, quali trota, coregone e gamberi di fiume. È capace anche di un moderato invecchiamento, fino a tre anni; facendosi più complesso, si rende abile a sposare piatti più impegnativi, come il risotto al pesce persico.

Longevità

1-2 anni.

