



FATTORI®

# RUNCARIS

## DOC SOAVE CLASSICO



**VITIGNO** 100% Garganega

**VIGNETO** 14 Ha, a pergola veronese. Altitudine compresa tra 150 e 250 m/slm

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 25 anni

**CEPPI PER ETTARO** 3.500

**PRODUZIONE** 8.000 Lt/Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 65.000

**RACCOLTA** Fine Settembre. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno

**FERMENTAZIONE** In contenitori di acciaio.

**MATURAZIONE** In contenitori di acciaio fino alla primavera successiva.

**ALLA VISTA** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**ALL'OLFATTO** Minerale, con leggere sensazioni di agrumi gialli e frutta a polpa gialla. Note interessanti di erbe fini, salvia fresca e ortica.

**AL PALATO** Di buona struttura, fresco, con note di agrumi e nuances esotiche. Delicatamente minerale e sapido.

**ABBINAMENTI** Ideale per aperitivi ed entrées. Con piatti di molluschi, pesce crudo e azzurro, sushi e sashimi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°C

**CONSERVABILITÀ DEL VINO** 12-18 mesi