



FATTORI®

DANIELI DOC SOAVE



VITIGNO 100% Garganega in piccola parte da vendemmia tardiva.

VIGNETO 8 Ha, coltivati a guyot (40%) e a pergola veronese, sulle colline vulcaniche di Terrossa e Roncà. Altitudine compresa tra 150 e 300 m/slm

ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 anni

CEPPI PER ETTARO 3.500/4.800

PRODUZIONE 8.000 Lt/Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE 85.000

RACCOLTA Fine Settembre. Le uve vengono selezionate nel vigneto, raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno.

FERMENTAZIONE In contenitori di acciaio sia l'uva fresca vinificata subito dopo la raccolta sia, in misura minore, quella posta ad appassire per 40 giorni in fruttaio.

MATURAZIONE In contenitori di acciaio fino alla primavera successiva.

ALLA VISTA Giallo paglierino carico.

ALL'OLFATTO Note floreali di gelsomino e glicine. Sensazioni fruttate di pesca, pera, albicocca e agrumi. Note intriganti di grafite, ortica e salvia. Nel finale, sensazione di nocciola.

AL PALATO Elegante e morbido con sapidità e freschezza equilibrate. Note fruttate di agrumi.

ABBINAMENTI Pesce e risotto a base di vegetali. Carni bianche anche delicatamente speziate e rosse crude.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO** 10-12°C

**CONSERVABILITÀ
DEL VINO** 24 mesi