



# FATTORI®

## MOTTO PIANE DOC SOAVE



**VITIGNO** 100% Garganega in appassimento per 40 giorni.

**VIGNETO** 3,9 Ha, a guyot sui suoli vulcanici del Monte Calvarina, nella zona orientale della DOC Soave. Altitudine compresa tra 250 e 300 m/slm.

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 30 anni

**CEPPI PER ETTARO** 5.000

**PRODUZIONE** 2.800 Lt/Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 14.000

**RACCOLTA** Inizia la seconda settimana di Settembre. Le uve sono raccolte a mano e poste a riposo in fruttajo per un mese.

**FERMENTAZIONE E MATURAZIONE** La fermentazione, come pure la maturazione avvengono parte in contenitori di acciaio, parte in tonneaux e parte in botti da 25 hl fino all'inizio della primavera successiva.

**ALLA VISTA** Giallo intenso.

**ALL'OLFATTO** Accattivante e fruttato di albicocca, pesca ed agrumi. Frutta secca nel finale con note balsamiche di mentuccia e salvia.

**AL PALATO** Sapido, equilibrato e molto persistente. Sensazioni di frutta secca e appassita emergono su una base di agrumi e frutta esotica.

**ABBINAMENTI** Ideale con piatti complessi sia di pesce che di carne dolce alla brace come agnello e capretto. Intrigante con formaggi di lunga stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12-14°C

**CONSERVABILITÀ DEL VINO** 60 mesi