

Soave Colombara



ZENATO®

Denominazione di Origine Controllata



È prodotto dalla vinificazione di uve Garganega e Chardonnay provenienti dai paesi della zona storica cosiddetta "classica" dei comuni di Soave e Monteforte. Parte delle uve proviene dal Cru Colombara, vigneto situato su suoli di origine vulcanica che conferiscono al vino mineralità ed eleganza, esprimendo al meglio le caratteristiche tipiche del territorio.



Vitigno: 70% Garganega, 15% Trebbiano di Soave, 15% Chardonnay.

Età media delle vigne: 20/30 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Carico di gemme: 8/10 per pianta.

Resa per ettaro: 100 quintali.



Collocazione vigneto: Tra i comuni di Soave e Monteforte, a est di Verona.

Altitudine media dei terreni: 150/200 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Cretaceo-argilloso, calcareo.



Vendemmia: Trebbiano di Soave, seconda decade di settembre. Garganega, primi quindici giorni di ottobre. Raccolta manuale.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°-20°C.



Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Fiori bianchi, intenso ma delicato.

Sapore: Asciutto di medio corpo e lievemente aromatico.



Temperatura di servizio: Servire fresco, a 9-10°C.

Abbinamenti gastronomici: Antipasti freddi, primi piatti di pesce, pesce bianco, carni bianche.