

LA FORMICA



SOAVE DOC

ZONA DI PRODUZIONE Illasi

ETÁ DEL VIGNETO: 10 anni

ESPOSIZIONE: sud est

ALTITUDINE: 150 m

TERRENO: calcareo

VITIGNO: 100% Garganega

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO 70 hl/Ha

PERIODO DI VENDEMMIA: metà settembre fino a metà ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve prima della fermentazione che avviene a 13°C – 14°C. Successiva elevazione in vasche di acciaio.

CARATTERISTICHE: Di colore giallo chiaro, al naso arrivano intensi i fiori e la frutta: biancospino e gelsomino e poi, in crescere, albicocca e pesca con marcate note esotiche. In bocca è fresco con una accentuata mineralità e buona sapidità. Questo vino, per la sua freschezza, è particolarmente indicato come aperitivo.

