

Nome del Vino: SOAVE METODO CLASSICO EXTRA BRUT MILLESIMATO 2009

Tipologia / Denominazione: IGT

Vitigni: Garganega

Zona di Produzione: Soave

Tipologia dei terreni: calcareo

Sistema di allevamento della vite e produzione media per ettaro: sistema di allevamento a pergola veronese/ produzione di 1 q.le per ha

Tecnica di produzione: pressatura dell'uva intera, affinamento in vasche d'acciaio, tiraggio e messa in bottiglia con metodo classico (2 anni di permanenza in bottiglia, sui lieviti)

Descrizione Organolettica:

Dati Analitici

Alcool: 12% vol.

zuccheri: 4,6 g/l

anidride solforosa totale: 95/97 g/l

acidità volatile:

acidità totale: 5,8 g/l

estratto secco netto: 18 g/l