

CESARI

Soave Classico DOC Tremenalto 2024

Andamento climatico

L'autunno alterna piogge a periodi secchi con temperature nella media. L'inverno è nevoso ma con un picco di 20°C a dicembre. Febbraio è più caldo (+3,8°C), mentre marzo è piovoso, con neve oltre i 1.500 m. Freddo e pioggia caratterizzano la primavera, con giornate calde a fine aprile e un ritorno del freddo a fine mese. Maggio è particolarmente piovoso e con temperature instabili. L'estate vede un inizio afoso, seguito da piogge e frescura a luglio, mentre agosto ha portato caldo torrido verso la fine del mese.

Vinificazione e maturazione

Vinificazione in bianco e successiva fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C.

Note degustative

Alla vista, Soave Classico Cesari mostra un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso, si esprime con un bouquet persistente di frutta matura e biancospino, mentre al palato è secco, delicato e di piacevole struttura e persistenza.



Suolo: Suoli di origine vulcanica profondi e fertili dal colore bruno e rosso scuro, ma calcarei e scarsamente alcalini.



Periodo raccolta: compreso tra settembre e ottobre



Processo produttivo:
- Vinificazione e permanenza in acciaio (4 mesi)

Dati analitici:

Alcol: 12,50%
Acidità totale: 5,50 g/l
Acidità volatile: 0,25 g/l
Estratto secco netto: 21,00 g/l
Zuccheri riduttori: 4,00 g/l

Formati: 0,75l



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Varietà: Garganega