

# 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