



VIGNA VECIA SOAVE CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

Il vino che state bevendo è il frutto di una autentica passione del vignaiolo Stefano Posenato.

È un vino ottenuto da “doppia maturazione ragionata” dell’uva Garganega, raccolta a mano verso la metà di novembre nel comune di Monteforte d’Alpone (foglio 6 mappale 170 e 184) nel cuore storico per la produzione del Soave Classico.

La natura del terreno di origine vulcanica rende questo vino complesso e molto piacevole.

The wine you are tasting is the result of winemaker Stefano Posenato’s authentic passion.

This wine is the result of a “double reasoned ripening” of the vine Garganega, hand-picked at the half of November in Monteforte D’alpone (leaf 6 map 170 and 184) in the historic heart of the production of Soave Classico.

The volcanic origin of this soil makes this wine complex and palatable.

Uvaggio / Grapes: 100% Garganega

Maturazione / Grapes Ripening: Appassimento su graticci / Drying on fruit-drying racks

Terreno / Ground: Basaltico origine Vulcanica / Basaltic of volcanic origin

Esposizione / Position: Sud/Sud - Est / South/South-East

Affinamento / Maturation: 5 mesi tonneaux, 7 mesi bott. / 5 months in barrel, 7 months in the bottle

Gradazione alc. / Alc. Gradation: 13% vol.

Temp. di servizio / Temp. of tasting: 11 - 12 °C.

Acidità totale / Total Acidity: 5,5