



# Soave Foscario

## Caratteristiche



### **Profumo, sapore**

Pesca, albicocca, ananas, kiwi, pera, mela, tropical, uva, fiori, bianchi.



### **Colore**

Giallo oro carico.



### **Gradazione**

13.5

## Come servire

Vino da servire tra i 12-16°C, ottimo da accostare con primi piatti, affettati, formaggi freschi e crostacei.

## Produzione

### **Vinificazione**

Macerazione dalle 48 alle 60 ore, 100% acciaio in condizioni estreme, temperatura di fermentazione 6-15 °C.

### **Affinamento**

In acciaio allo stato grezzo per 8-10 mesi, più 3 in bottiglia.

## **Le caselle**

Dalla località "Caselle" di Tenuta Solar siamo riusciti a dare un'anima di purezza al Soave. Leggero e profumato, caratteristica proprio dell'uva garganega.

**Zona** Monteforte d'Alpone

**Terreno** Vulcanico

**Densità per ettaro** 2400 ceppi

**Età delle viti** 27 anni

**Produzione/ettaro** 80-100 q/ha

**Altitudine** 200-250 m

**Vitigno** 100% Garganega