



REGIONE: Veneto

AREA: Zona Soave Classico

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Castelserino 45°27'42.4"N 11°14'22.5"E

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Est

TIPOLOGIA DI TERRENO: Calcareniti con argilla bruna

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola

ETÀ MEDIA DELLE VITI: oltre 30 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.500 viti/Ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve in cassoni tra fine settembre e inizio ottobre

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pressate a grappolo interno, segue decantazione statica

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 15-18° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 2 settimane

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche di acciaio, seguiti da 2 mesi di affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol | ACIDITÀ TOTALE: 5,34 g/l | ZUCCHERI RESIDUI: 3,1 g/l | ESTRATTO SECCO NETTO: 22,4 g/l | PH: 3,26

PEAKS & VALLEYS -VERONA'S LANDSCAPE: Il progetto Peaks & Valleys, firmato da Marilisa Allegrini e Andrea Lonardi, è dedicato a Verona e alle sue diverse produzioni (Valpolicella, Soave e Lugana). Un progetto che si pone l'obiettivo di far conoscere non solo i vini ma anche i diversi territori di Verona: dai rilievi accidentati della Valpolicella, dove le colline incontrano il fiume Adige, ai suoli vulcanici delle dolci pendici del Soave, fino alle colline moreniche e alle rive scintillanti del Lago di Garda. Queste cime e queste valli rappresentano le fondamenta stesse dei vini, basti pensare ai vigneti calcarei della Valpolicella, collegati ai Monti Lessini che danno vita a vini rossi leggeri, croccanti e sapidi; alle colline vulcaniche e calcaree del Soave, che danno vita a vini salati, minerali e longevi; alle colline moreniche, scavate dall'antico ghiacciaio del Lago di Garda nella zona del Lugana, che producono vini bianchi strutturati e complessi. Peaks & Valleys seleziona infatti i vigneti in base a criteri precisi: diversità del suolo (calcareo, vulcanico, morenico), clima, esposizione e altitudine (ogni vigneto è scelto per la sua specifica combinazione), varietà autoctone, sistemi di allevamento (spalliera, pergola tradizionale e moderna), età e patrimonio delle viti. Ogni vino del portfolio esprime così autenticamente la propria origine, rispettando al contempo gli standard contemporanei per i vini di alta gamma.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Soave Classico Castelserino di Peaks&Valley è la perfetta espressione della zona calcarea di Soave. È prodotto da viti allevate con il tradizionale sistema a Pergola e situate in una delle parti più alte della denominazione del Soave. Nel calice si presenta di colore giallo paglierino, il cui bouquet esprime note di frutti agrumati, in particolare del cedro, ed una spiccata nota ionica. Al palato è un vino sapido e minerale che esprime freschezza ed una precisione cristallina.

CURIOSITÀ: Le illustrazioni delle etichette dei vini di Peaks & Valleys raffigurano i vigneti e le zone dei diversi luoghi del progetto. Il colore bianco dell'etichetta del nostro Soave Castelserino richiama il colore del suolo calcareo del vigneto. Nell'illustrazione è possibile notare il Castello di Soave, simbolo per eccellenza del paese e della denominazione, ed un ramo di ciliegio che richiama i molteplici ciliegi presenti in queste zone.

SERVIZIO: Servire alla temperatura di 8/10° C e stappare al momento del servizio.

FORMATO: 750 ml
