



REGIONE: Veneto

AREA: Zona Soave Classico

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Fittà

ALTITUDINE: 160 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Est

TIPOLOGIA DI TERRENO: Basalto vulcanico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 15 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: 5,69 g/l | ZUCCHERI RESIDUI: 3,6 g/l | ESTRATTO SECCO NETTO: 23,5 g/l | PH: 3,21

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 Fittà di Peaks&Valley è la perfetta espressione della zona vulcanica di Soave. I vigneti, esposti a nord-est, si caratterizzano per le pendenze più ripide della denominazione e rappresentano l'essenza della viticoltura eroica. Nel calice si presenta di colore giallo paglierino, il cui bouquet esprime note di pesca, albicocca e fiori bianchi. Al palato è un vino che si caratterizza per una persistenza minerale distintiva

CURIOSITÀ: Le illustrazioni delle etichette dei vini di Peaks & Valleys raffigurano i vigneti e le zone dei diversi luoghi del progetto. Il colore nero dell'etichetta del nostro Soave Fittà richiama il colore del suolo vulcanico del vigneto. Nell'illustrazione è possibile inoltre notare i pendii della zona ed anche un mongolfiera che ricorda anch'essa la potenza del fuoco e del vento.

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

FORMATO: 750 ml