

RONCÀ MONTE CALVARINA

Evaos

Soave

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



12,5% vol



10°-12° C



0,75 L



Uvaggio · Grapes:
Garganega.



Area Di Produzione · Production Area:
Colline di Roncà - *Roncà hills.*



Terreno · Soil:
Terreno vulcanico a matrice basaltica.
Basalt-rich volcanic soils.



Vendemmia · Harvest:
Inizio Ottobre - *Early October.*



Affinamento · Production Method:
Vinificato in bianco, con fermentazione in serbatoi di acciaio a 13°C per un periodo di circa 18-20 giorni sosta poi per circa 10 mesi con battonage settimanali.
Soft pressed off the skins, followed by fermentation in stainless steel vats at 13°C for 18-20 days followed by weekly batonnage for 10 months.



Colore · Color:
Giallo paglierino - *Pale yellow.*



Note degustative · Tasting description:
Fruttato, pesca gialla e floreale, glicine e gelsomino, avvolgente al sorso, persistente.
Fruity, floral accented by yellow peach, wisteria and jasmine aromas lead to an enveloping palate and long finish.



Abbinamenti · Food Pairings:
Lasagna al forno e Sashimi.
Lasagna and sashimi.

