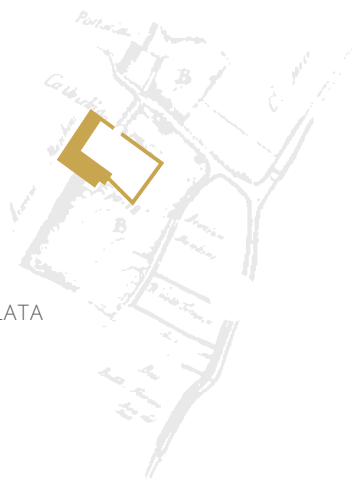


RONCÀ MONTE CALVARINA

# Roncathe

Soave

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



12% 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:**  
Fine Settembre - *End September.*



**Affinamento · Production Method:**  
Vinificato in bianco, con fermentazione in serbatoi di acciaio a 13-15°C, per un periodo di circa 15-18 giorni.  
*Soft pressed off the skins, followed by fermentation in stainless steel at 13°-15°C for 15-18 days.*



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



**Note degustative · Tasting description:**  
Delicato ed avvolgente racconta di frutta fresca, note campestri, bocca decisa e minerale che ripropone tocchi di camomilla e sambuco.  
*Delicate, yet enveloping, it speaks of freshly picked fruit in the countryside. A decisive palate is succulent and mineral with hints of chamomile and sambuca.*



**Abbinamenti · Food Pairings:**  
Primi piatti a base di pesce e verdure spadellate, tempura, secondi con carne bianca.  
*Pasta and rice dishes with seafood and vegetables, tempura and main courses with white meat.*