

# CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

## SOAVE DOC

### VIGNE DI MEZZANE

#### ORIGINE

**area:** Val di Mezzane, Mezzane di Sotto,  
**vigneti:** Monte Tombole (parte), Bine Longhe (parte)  
**ettari:** 1,6  
**altitudine:** m. 200/300 slm  
**esposizione:** sud-est  
**natura del suolo:** medio impasto,  
calcareo/argilloso  
**varietà (uve) %:** Garganega 80%  
Trebbianco di Soave 15%  
Chardonnay 5%  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Densità (n. ceppi per ha):** 6500/7800  
**Anno impianto:** 1988/2005  
**Rendimento medio:** 80 q/ha  
**Vendemmia:** manuale

#### VINIFICAZIONE

**fermentazione** con lieviti indigeni.  
Acciaio/botti di rovere da 5 hl.  
**temperatura** raffreddamento uve  
**macerazione** qualche ora  
**affinamento** (durata) Qualche mese sui propri lieviti.  
Acciaio/botti di rovere da 5 hl.

#### DATI ANALITICI

**alcol:** 12,5% Vol.  
**estratto secco netto:** 20 g/l  
**acidità:** 5,9 g/l  
**zuccheri residui:** 0,2 g/l

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 12.000

#### IMPRESSIONI

Colore giallo paglierino intenso, sentori di mela matura, agrumi con un classico finale amandorlato sapido. Un vino di buona consistenza.

#### CIBO&VINO

Risotti, carni bianche, pesce ed ottimo come vino per l'aperitivo.

Temperatura di servizio 8/10 °C.

Azienda Agricola **Corte Sant'Alda** di **Marinella Camerani**  
Loc. Fioi • Via Capovilla, 28 • 37030 Mezzane di Sotto (VR) Italia  
Tel. 045 888 000 6 / Fax 045 888 04 77  
www.cortesantalda.it • e mail: info@cortesantalda.it



Il lavoro in vigna ed in cantina segue gli insegnamenti della tradizione. Un breve contatto del mosto con le bucce precede le fermentazioni che partono spontaneamente. In seguito, il vino matura sui propri lieviti fino ad Aprile, momento dell'imbottigliamento.