



CANTINA del CASTELLO

AZIENDA VITIVINICOLA

di
Antonio Sacchetti

Soave DOC Classico Pressoni

L'eleganza nel Soave: in questo cru, la Garganega ed il Trebbiano di Soave si esprimono su note minerali e floreali, di frutta tropicale e piacevolmente vegetali. Ottimo con risotti a tendenza dolce e con qualsiasi piatto a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10°C



Produzione media annua: 12.000 bottiglie.

Uve: Garganega 80% - Trebbiano di Soave 20%.

Zona di produzione: località Pressoni, comune di Monteforte d'Alpone. Vigneto situato a 200/250 metri slm con esposizione est, sud-est.

Terreno: basaltico d'origine vulcanica e di natura argillosa.

Sistema d'allevamento: pergola veronese semplice e spalliera bassa.

Resa in uva per ha; resa dedotta per ceppo: 100 quintali con diradamento dei grappoli nel mese di Giugno; 2 Kg d'uva.

Vendemmia: prima decade d'Ottobre. Attenta scelta vendemmiale nel vigneto, raccolta manuale in cassette da 15 Kg, cernita delle uve, prediraspatura, diraspatura e pressatura soffice con resa in mosto del 60% circa.

Fermentazione: vasche d'acciaio a temperatura controllata con successivo affinamento "sur lie" per tre mesi circa.

Affinamento preimbottigliamento: vasche d'acciaio termocondizionate.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi.

Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo intenso, floreale e fruttato con sensazioni di fiori di pesco e sambuco; sapore armonico e avvolgente con retrogusto lungo e caldo che ne esalta l'armonia.

Abbinamento: antipasti, primi piatti, pesce ed anche come aperitivo.

Cantina del Castello S.r.l.

Corte Pittora, 5 - 37038 Soave - Verona - Italy

Tel. +39 045 768 0093 - Fax +39 045 619 0099 - www.cantinacastello.it - cantinacastello@cantinacastello.it

Soave DOC Classico Pressoni

Elegant Soave: in this cru, the Garganega and Trebbiano grapes contribute to the wine's surprising mineral and floral notes, combined with warmer tropical fruit flavours and pleasant hints of herbs. Very good with Risotto and fish, pasta or soups and enjoyable as an aperitif.

Serving temperature: 8-10°C



Average annual production: 12,000 bottles.

Grapes: Garganega 80% - Trebbiano di Soave 20%.

Production site: Pressoni single vineyard, under the administration of Monteforte d'Alpone, at 200/250 meters above sea level, facing East, South/East.

Soil: Clayey basaltic soil of volcanic origin.

Training system: pergola veronese semplice.

Grape yield per ha; yield deduced per vinestock: 10 tons with bunches thinning out in June; 2 kg of grapes.

Vintage: first decade of October. Accurate selection of grapes, manual harvesting into 15 Kg boxes, selection of grapes, pre-destemming, destemming and soft pressing with a 60% must yield.

Fermentation: controlled temperature stainless steel tanks and permanence "sur lie" for about three months.

Pre-bottling aging: temperature controlled stainless steel tanks.

Aging in bottle: 4 months.

Description: straw yellow color with greenish hues; intense, flowery and fruity nose with hints of peach and elder flowers; harmonic and intense palate with a long and warm after-taste, enhancing harmony.

Food matches: hors d'oeuvres, pasta or soups, fish and as an aperitif.