



CANTINA del CASTELLO

AZIENDA VITIVINICOLA

di
Antonio Sgarbi

Soave DOC Classico Carniga

Il Soave più estremo: belli il corpo e la struttura, che gli consentono di accompagnare pesce crudo, ostriche, crostacei e carni bianche. Mineralità e frutta tropicale, fiori bianchi ed una piacevole freschezza per questo cru di Soave Classico.

Temperatura di servizio: 8-10°C



Produzione media annua: 6.000 bottiglie.

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

Zona di produzione: località Carniga, comune di Soave. Vigneto situato a 100/150 metri slm con esposizione ovest, sud-ovest.

Terreno: calcareo di natura argillosa, con zone di tufo.

Sistema d'allevamento: spalliera bassa Guyot e cordone speronato.

Resa in uva per ha; resa dedotta per ceppo: 85 quintali con diradamento dei grappoli; 1,7 Kg.

Vendemmia: normalmente verso metà/fine Ottobre, in leggera surmaturazione. Raccolta manuale in cassette da 15 Kg, cernita delle uve, prediraspatura, diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo del mosto per 12 ore, pressatura soffice, iperossigenazione del mosto decantato.

Fermentazione: vasche d'acciaio a temperatura controllata con successivo affinamento "sur lie" per 12 mesi circa.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi dorati; profumo intenso, fruttato con sensazioni d'acacia, sambuco e biancospino; sapore caldo e molto complesso con retrogusto dolce ed armonico.

Abbinamento: antipasti, zuppe, pesce grasso e crostacei, carni bianche e formaggi stagionati.

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 Carniga

Extreme Soave: delightful body and fully structured, making this classy white wine a great companion for raw fish dishes, oysters, shellfish and white meat. Mineral-like flavours and tropical fruitiness, harmoniously blended white flowers and a dash of freshness are characteristic of this wine.

Serving temperature: 8-10°C



Average annual production: 6,000 bottles.

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

Production site: Carniga Vineyard, under the administration of Soave at 100/150 meters above sea level, facing West, South/West.

Soil: claylike, primarily porous limestone.

Training system: Guyot short espalier.

Grape yield per ha; yield deduced per vinestock: 8.5 tons with bunches thinning out in June; 1.7 kg of grapes.

Vintage: second half of October, with grapes slightly over-ripened. Manual harvest into 15 Kg boxes, selection of grapes, pre-destemming, destemming, cold maceration of the must for 12 hours and soft pressing, oxygenation of the decanted must.

Fermentation: controlled temperature stainless steel tanks and permanence "sur lie" for about 12 months.

Aging in bottle: 12 months.

Description: rich pale amber colour. Intense nose, with a floral character that finishes with a sweet sensation of fruit and acacia honey. Warm and complex taste with harmonic and sweet finish.

Food matches: hors d'oeuvres, soups, seafood and shellfish, white meats and aged cheese.