

SUAVIA

# MONTE CARBONARE

DI LUI DICIAMO SEMPRE CHE "È COME AVERE UN PEZZO DI TERRA NEL BICCHIERE". E' COSÌ. NEL VIGNETO DI MONTE CARBONARE LE VITI AFFONDANO LE RADICI IN UNA TERRA NERISSIMA, VULCANO PURO. NE RISULTA UN VINO DALLA FORTISSIMA PERSONALITÀ: SCHIETTO E VERACE, DI UNA MINERALITÀ TAGLIANTE. SA DI PIOGGIA CHE CADE SUL SELCIATO, SUI SASSI NERI DEI MURETTI A SECCO, DI QUEL BUON ODORE CHE SPRIGIONA LA CAMPAGNA TOCCATA DALLA PRIMA ACQUA.

## Scheda Tecnica

**Classificazione:** Soave Classico DOC  
**Prima annata di produzione:** 1986  
**Numero di bottiglie prodotte:**  
**Uvaggio:** 100% Garganega  
**Produzione per ettaro:** 85 quintali di uva  
**Inizio raccolta uve:** metà ottobre  
**Modalità della raccolta:** manuale  
**Pigiatura uve:** pressatura soffice di uve intere  
**Fermentazione alcolica:** in acciaio  
**Durata della fermentazione alcolica:** 16 giorni  
**Temperatura fermentazione alcolica:** 14-16 °C  
**Fermentazione malolattica:** non svolta  
**Maturazione:** per 15 mesi a contatto con le fecce fini in vasche d'acciaio  
**Filtrazioni:** solo una filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento  
**Affinamento:** 5 mesi in bottiglia  
**Data di commercializzazione:**  
**Dati analitici:** Gradazione alcolica: 13,00 % Vol. - Acidità totale: 5,90 g/l - pH: 3,27 - Estratto ridotto: 22,00 g/l



## Scheda Vigneti

### Monte Carbonare

fortemente vulcanico a tessitura argillosa  
L'ipotesi dell'origine del nome Carbonare è riconducibile al colore scuro della terra vulcanica che ricorda quello del carbone.

## Scheda Organolettica

**Colore:** giallo acceso con riflessi verdi brillanti.  
**Naso:** fumé e sulfureo, presenta sentori di pietra focaia assieme a note di agrumi ed erbe di montagna. Meravigliosa mineralità, tutta da godere.  
**Palato:** cremoso ed elegante. Grandi freschezza e sapidità. Finale asciutto e molto persistente.  
**Temperatura di servizio:** 11/13 °C

## Abbinamenti

### Abbinamento

Abbinamento d'elezione con tutti i piatti a base di pesce perché è un vino capace di rispettare la polpa del pesce coniugandone la salinità e la carnosa delicatezza. Ottimo con i risotti a base di verdure, con tartufo e con formaggi di media stagionatura.

### Cucina Veneta

Crostini con baccalà mantecato, insalata di polpo con verze e lenticchie, risotto con ortiche, tagliatelle con trota e asparagi, grigliata di pesce, formaggio Monte Veronese d'allevamento Mezzano Dop.