



LINEA 883
Soave Classico
DOC



Simbolo della storia che prosegue. Bolla nacque a Soave nel 1883, e con questo Soave Classico rinasce. Garganega e Trebbiano di Soave, coltivate ad est di Verona dove sorge l'omonima cittadina medioevale dominata dal maniero scaligero che l'abbraccia con le sue possenti mura.

- Le uve:** 90% garganega, 10% Trebbiano di Soave
- Il vigneto:** Vigne di 15- 25 anni, selezionate sulle colline di Soave nel cuore della zona classica. Il terreno è di origine vulcanica con formazioni basaltiche, ricco di calcio, potassio e magnesio. Sui ripidi pendii solcati da terrazzamenti con antichi muretti a secco, le vigne vengono allevate a pergola, con 15-18 gemme ceppo.
- La vinificazione:** Le uve sono raccolte da fine settembre ai primi di ottobre con periodi diversi a seconda dell'altitudine dei vigneti. Vengono subito sottoposte a pigiatura soffice con lunga macerazione a freddo. Il contatto a freddo con i propri lieviti sino a primavera e l'introduzione di una piccola percentuale di vino ottenuto da uve surmature, gli dona complessità aromatica e pienezza.
- Il vino:** Colore paglierino; profumo, di particolare finezza, intenso con fresca fragranza di fiori e con inizio in bocca di frutta esotica e miele d'acacia. In bocca si presenta molto garbato ed armonico, di grande corpo ed elegante persistenza. Un vero inimitabile Soave Bolla.
- Dati analitici:** alcol 12,95%; acidità totale 5,45 g/l; pH 3,19; zuccheri 3,4 g/L; estratto 20,5 g/l.
- Abbinamenti gastronomici:** Da gustare con piatti semplici della cucina mediterranea, ottimo con la pizza, perfetto sugli antipasti di mare.