



# TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

## LE VOLPARE SOAVE CLASSICO DOC 2014



### STORIA E TERRITORIO:

Il vigneto LE VOLPARE si estende per 10 ettari, di cui 5 in produzione, ha un'età compresa tra i 12-18 anni.



È situato ad un'altitudine di 250 m circa s.l.m. Il suolo è prevalentemente di tipo basaltico-lavico (vulcanico) e l'impianto è per metà Guyot e per metà a Pergola veronese.

La resa è di circa 70 q.li/ha e la vendemmia è ancora manuale.

### VIGNETO:



Località Le Volpare, sul Monte Foscarino, nella zona Classica del comune di Monteforte d'Alpone.

### VITIGNI:



Garganega 100%.

### CONTENUTO ALCOLICO:



12%.

### MATURAZIONE:



6 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox.

### NOTE DEGUSTATIVE:



Il colore è giallo paglierino brillante, il profumo elegante e delicatamente fruttato.

Dal sapore ben strutturato e armonico, con note di mandorla.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:



antipasti, risotti, pesce, formaggi freschi e semi stagionati.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:



10-12°C.

### BOTTIGLIA:



750 ml