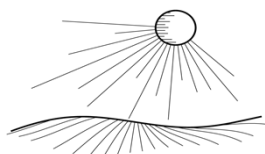


# I CAMPI



## *Soave Classico DOC Campo Vulcano*



**Denominazione** : Soave Classico DOC

**Nome del Vino** : Campo Vulcano

**Uvaggio** : Garganega 85% Trebbiano di Soave 15%

**Zona di produzione** : zona collinare del Soave Classico

**Anno d'impianto** : dal 1970 al 1998

**Densità d'impianto** : 3000-4000 ceppi/HA

**Resa per ettaro** : 7.000/9.000 Kg uva /ha

**Resa per pianta** : 1,7-3 Kg

**Sesto d'impianto** : 2,5m x 1m -3 m x 1 m.

**Superficie vigneto** : 10 Ha

**Altimetria del vigneto** : 170-210 m. slm

**Esposizione** : sud-sud ovest

**Sistema di allevamento** : Guyot e Pergoletta Veronese

**Tipologia di terreno** : vulcanico

**Note climatiche** : zona ben esposta e ventilata

**Epoca di vendemmia** : Settembre/Ottobre

**Diraspapigiatura** : si

**Macerazione** : no

**Illimpidimento** : statico-naturale

**Recipiente di fermentazione** : inox

**Temperature di fermentazione** : 18°C

**Lieviti** : selezionati in azienda

**Durata fermentazione** : 15-20 giorni

**Fermentazione malolattica** : parziale

**Elevage** : 6 mesi sui lieviti con batonage

**Imbottigliamento** : Marzo

**Affinamento in bottiglia** : 1-3 mesi prima della vendita

**Grado alcolico** : 12,5% vol.

**Acidità totale** : 6,5 gr/litro in acido tartarico

**PH** : 3,31

**Estratto secco netto** : 22 gr/litro

**Migliore picco evolutivo** : a 6 mesi dall'imbottigliamento

**Capacità di affinamento** : 3-5 anni