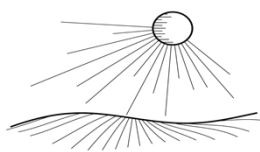


I CAMPI



Soave DOC Campo Base



Denominazione : Soave DOC

Nome del Vino: Campo Base

Uvaggio: Garganega 100%

Zona di produzione: Soave e Monteforte d'Alpone

Anno d'impianto: dal 1970 al 2000

Densità d'impianto: 2500/4000 ceppi/HA

Resa per ettaro: 8.000/10.000 Kg/ha

Resa per pianta: 2-3 Kg

Sesto d'impianto: variabile

Superficie vigneto: 5 Ha

Altimetria del vigneto: 200-300 m. slm

Esposizione: est-sud est

Sistema di allevamento: Guyot e Pergoletta Veronese

Tipologia di terreno: vulcanico e calcareo

Note climatiche: zona esposta e ventilata

Epoca di vendemmia: Settembre/Ottobre

Diraspigiatura: si

Macerazione: no

Illimpimento: naturale

Recipiente di fermentazione: inox

Temperature di fermentazione: 16-18°C

Lieviti: selezionati in azienda

Durata fermentazione: 12-15 giorni

Fermentazione malolattica: no

Elevage: 6 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: Gennaio

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Grado alcolico: 12% vol.

Acidità totale: 6 gr/litro in acido tartarico

PH: 3,25

Estratto secco netto: 20 gr/litro

Migliore picco evolutivo: dai 3 mesi ai 2 anni

Capacità di affinamento: 3-4 anni