



T·E·S·S·A·R·I

BINE LONGHE - Soave Classico DOC



Dal Cru di Costalta, cuore del Soave Classico, il Bine Longhe deve il suo nome alle caratteristiche del vigneto: i filari di Costalta hanno una lunghezza di circa 300 metri.

Il Bine Longhe è un vino di un intenso giallo paglierino, colore ricco e brillante che deriva dalla vendemmia tardiva di Ottobre, dopo aver lasciato i grappoli in sur-maturazione in vigna per circa 20 giorni. Caratterizzato da uno spiccato profumo erbaceo, fine e fresco, abbina la fragranza floreale al frutto vivo e succoso. Gusto minerale pieno, avvolgente e persistente al palato, con un leggero retrogusto di mandorla amara.

Il Soave è di natura un vino delicato, la bella acidità de Le Bine Longhe lo rende adatto all'abbinamento con piatti più complessi, pietanze a base di pesce o carni bianche, insaccati e formaggi stagionati.

DATI ANALITICI

Denominazione: Soave Classico Doc

Zona del Vigneto: Costalta, Collina di Monteforte d'Alpone

Terreno: Basalto lavico (vulcanico)

Altitudine: 180 metri

Uve: 100% Garganega

Età delle Vigne: dai 50 ai 90 anni

Allevamento: Pergola veronese

Vendemmia: Tardo Ottobre

Resa: 50 ettolitri per ettaro

Produzione: 6.190 bottiglie

Alcool: 13,5%

Servizio: 12° - 14°

Bottiglia: Borgognotta

Tappo: Stelvin

Formato: 6/750ml

VINIFICAZIONE

Le uve provengono dai filari selezionati nella zona di Costalta, dove durante la vendemmia vengono lasciate in sovra-maturazione in vigna per 20 giorni tagliando il tralcio. La fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata tra 16 e 18 gradi in serbatoi di acciaio per circa 12 mesi.

La lunga permanenza sulle fecce e il batonnage, hanno favorito l'estrazione del glutatione presente nei lieviti delle fecce fini, uno dei più forti antiossidanti presenti in natura.

In questo modo è possibile limitare l'aggiunta di solfiti alle fasi finali della lavorazione, quando le componenti del vino sono meglio integrate e meno inclini a legarsi con la solforosa.



SI ABBINA A PIATTI PIÙ COMPLESSI,
PIETANZE A BASE DI PESCE
O CARNI BIANCHE, INSACCATI E
FORMAGGI STAGIONATI