

Bine Longhe

Soave Classico DOCG

Il Bine Longhe (dal dialetto “filari lunghi”) deve il suo nome ai filari, lunghi circa 300 metri, che caratterizzano il nostro vigneto di Costalta. I colori dell’etichetta riconducono ai colori autunnali che corrispondono al periodo della sua vendemmia tardiva.

- **Uve:** 100% Garganega
- **Denominazione:** Soave Superiore DOCG Classico Costalta
- **Zona del Vigneto:** Costalta, Collina di Monteforte d’Alpone
- **Terreno:** Basalto lavico
- **Alcool:** 13.5%
- **Servizio:** 12°-14° C
- **Formato:** 6/750ml




Vinificazione

Il Bine Longhe deriva dalla vendemmia tardiva di ottobre, con i grappoli lasciati in sur-maturazione in vigna per circa 20 giorni dopo la recisione dei tralci. L’uva raccolta a mano viene diraspata e trasformata in mosto tramite pressatura soffice. La fermentazione del mosto avviene a una temperatura controllata tra 16° e 18° in serbatoi di acciaio per circa 12 mesi. La permanenza sulle fecce e il batonnage, favoriscono l’estrazione del glutazione. Il vino viene poi messo in bottiglia, dove sosta per almeno 12 mesi.

Note di degustazione

Caratterizzato da uno spiccato profumo erbaceo e balsamico, il Bine Longhe abbina la fragranza floreale al frutto vivo e succoso. Gusto minerale pieno, avvolgente e persistente, con un leggero retrogusto di mandorla amara.

Abbinamenti

-  Carni bianche
-  Pesce
-  Formaggi stagionati



Via Fontana Nuova, 86 37032
Brognoligo di Monteforte d’Alpone VR

✉ tessari@cantinatessari.com

☎ +39 045 617 6041

📞 +39 371 4160672