

RONCATHÉ SOAVE DOC

Questo vino è prodotto da vigneti storici situati attorno all'azienda. Le viti sono coltivate a pergola Veronese secondo le più moderne tecniche di allevamento. Dopo la raccolta avviene la vinificazione a basse temperature ottenendo un vino delicato che esprime tutta la sua mineralità, tipica del territorio di produzione.

This wine is a product from the vineyards situated around the company. The vines are cultivated using the conventional technique of vine-trellis. After the harvest and a light pressing of the grapes, there is the wine-making, obtaining a delicate wine which expresses all its freshness, typical of the territory it is produced.



CORTE MOSCHINA
VITICOLTORI IN RONCÀ

Roncà, Verona. Italy | www.cortemoschina.it

UVAGGIO: GARGANEGA

ZONA DI PRODUZIONE: ZONA COLLINARE DI RONCÀ'

TERRENO: RICCO DI SCHELETRO, PREVALENTEMENTE BASALTICO

VENDEMMIA: A MANO, FINE SETTEMBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 20 GIORNI IN ACCIAIO

AFFINAMENTO: 5 MESI ACCIAIO

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO: INTENSO CON SPICcate NOTE FLOREALI E DI FRUTTA TROPICALE

SAPORE: SAPIDO, FRESCO, CON PIACEVOLE RETROGUSTO DI MANDORLA

GRADO ALCOLICO: 12,00 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: APERITIVO, PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE E PESCE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

FORMATI BOTTIGLIA: 750 ML

GRAPE VARIETIES: GARGANEGA

AREA OF PRODUCTION: HILLS OF RONCÀ'

SOIL: VOLCANIC

HARVEST TIME: HAND-PICKED AT THE END OF SEPTEMBER

ALCOHOLIC FERMENTATION: 20 DAYS IN STAINLESS STEEL TANKS

REFINING: 5 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS

COLOUR: STRAW YELLOW WITH GREENISH HINTS

SCENT: INTENSE WITH STRONG NOTES OF FLOWERS AND TROPICAL FRUITS

FLAVOUR: FRESH, WELL-FLAVOURED WITH A FINAL NOTE OF SWEET ALMONDS

ALCOHOL CONTENT: 12.00%

GASTRONOMIC PLATES: APERITIF, STARTERS, FISH AND WHITE MEATS

TEMPERATURE TO BE SERVED: 10°C

BOTTLE SIZE: 750 ML