



SANTA SOFIA
VALPOLICELLA DAL 1811

Croara del Lago

Garda

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Bianco

Zona di produzione

L'areale dei vigneti è situato a sud del lago di Garda, nel comune di Pozzolengo, ed è costituito da dolci colline di origine morenica. I terreni sono prevalentemente argilloso-sabbioso di medio impasto.

Varietà delle uve

Trebbiano di Lugana (100%).

Resa

Ogni 100 kg di uva si producono 65 litri di vino.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox.
Circa 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 12% Vol.

Acidità totale: 6,5 g/l

Zuccheri residui: 3 g/l

Descrizione organolettica

Colore paglierino intenso, dai riflessi verdognoli. Caratterizzato da un pot-pourri floreale, che rimanda ai fiori di sambuco ed erbe aromatiche quali melissa e verbena. La beva è armonica, vibrante di fresca acidità e una gradevole sapidità. Note agrumate e tropicali che ricordano lime, alchechengio e mela.

Servizio

8-10° C.

Abbinamenti gastronomici

Il Croara è l'abbinamento ideale a primi piatti a base di pesce bianco, frittiture e crudité. Perfetto con molluschi e crostacei, infine coi formaggi freschi e carni delicate.

Longevità

Il Croara del Lago, se conservato con bottiglia coricata in luoghi freschi e bui, riesce a evolvere con virtù oltre i 5 anni.

