

ZAMBON VULCANO

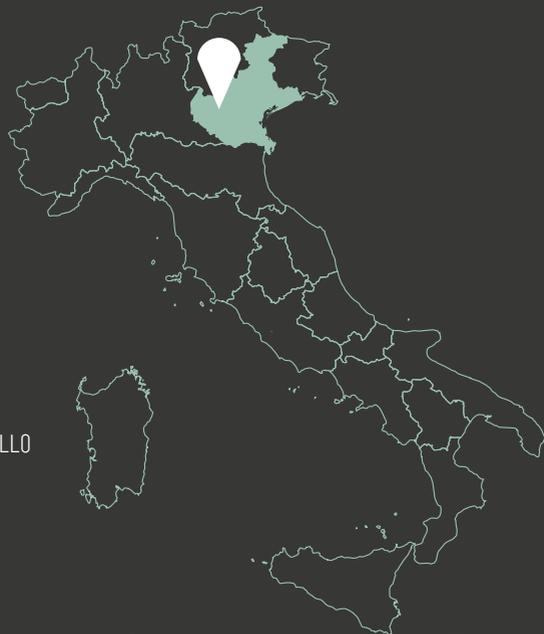


L'espressione autentica della garganega nelle colline di Roncà dove milioni di anni fa regnavano i vulcani e l'antico mare. Il Soave per tutti i momenti e piaceri, un'esplosione di gusto e sapidità. La sua grande beva dovuta ad una straordinaria freschezza che ti trasporta nei segreti delle nostre terre basaltiche.

SOAVE VULCANO ZAMBON

SOAVE DOC

PRODOTTO NELLE COLLINE VULCANICHE DI RONCÀ TRA IL MONTE DUELLO
E IL MONTE CALVARINA AD UNA ALTITUDINE MEDIA DI 250 M S.L.M.



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese



VITIGNO

Garganega



VENDEMMIA

Manuale, 20% a metà
settembre e 80% in
ottobre.



VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Stabulazione di 30 giorni
a 0 gradi, fermentazione
con i lieviti naturali a
temperatura controllata
in acciaio. Successivamente
il vino resta in affinamento
con diversi batonage per
10 mesi a contatto con i
propri lieviti.

12%

GRADAZIONE
ALCOLICA

30

SO₂T

3,05

PH

70

ACIDITÀ

23,00

ESTRATTO
SECCO