

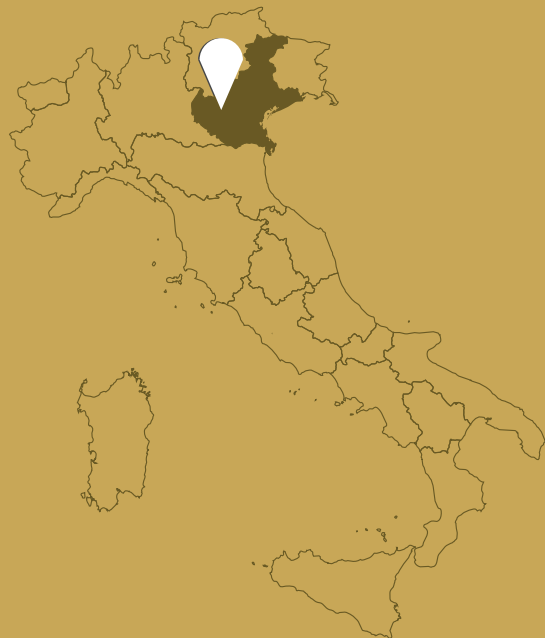
ZAMBON VULCANO



Il Monte Duello (menzione geografica), una lingua di lava che si apre da un lato alla splendida Valdalpone dall' altro agli antichi vulcani di Roncà. Una collina unica nel suo genere, soprattutto per il suo terreno ricco di basalto dove la vigna abbraccia la roccia vulcanica.

Qui nasce il nostro Cru Soave Duello, una delle nostre espressioni di garganega più pure e caratterizzante.

SOAVE DUELLO ZAMBON



Monte Duello (RONCÀ)

da appezzamenti di derivazione basaltica con altitudini che vanno dai 100 mslm ai 200 mslm con esposizione prevalentemente a Sud.

Denominazione: SOAVE DOC DUELLO U.G.A.

Lieviti indigeni ricavati con rigoroso pied de cuv



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese
Resa ad ettaro : 40qli



VITIGNO

Garganega



VENDEMMIA

Metà di ottobre



VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

La parte più bassa del monte le uve vengono diraspate e fermentate in acciaio dopo una lunga stabilizzazione. La parte più alta del monte viene vinificata in botti di cemento dopo una macerazione di 48 ore. Le due basi vengono successivamente assemblate e restano a contatto con i propri lieviti per 2 anni.

12%

GRADAZIONE
ALCOLICA

40

SO2T

3,15

PH

6,5

ACIDITÀ

11°

TEMPERATURA DI
SERVIZIO