



CASATO
19/22



VITE TORTA
SOAVE DOC
2020

UVE

100% uva garganega spargola prodotta da viti vecchie 60 anni con bassa resa.

Il vigneto è posto ad est a 60 mt sul l.m. alle pendici della collina vulcanica, gode di una buona escursione termica. Geolocalizzazione della produzione: 45°26'N 11°12'E

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'80% delle uve in chicchi diraspati ha avuto una macerazione in pressa per una notte a basse temperature per passare poi a pressatura soffice e qualche giorno di stabulazione prefermentativa del mosto.

Contemporaneamente, il restante 20% delle uve ha fatto macerazione sulle bucce in fase fermentativa con attenti rimontaggi per quasi tutta la durata della fermentazione.

La fermentazione è avvenuta poi in acciaio a temperatura controllata (14-16°C) per la durata di 20/25 giorni.

Fermentazione malolattica svolta all'80% spontaneamente.

Affinamento in acciaio su "sur lies" per nove mesi, tre mesi minimo elevazione in bottiglia.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13% Vol.

GRAPES

100% Garganega variety with scattered grapes produced from 60 years old low-production vines. The vineyard is east-oriented, 200 ft above sea level on the volcanic hill slope and benefits from a good temperature range. Geographical location of the production site: 45°26N 11°12E

WINE MAKING TECHNIQUE AND REFINEMENT

After destemming 80% of grapes goes into a wine press for one night at low temperature, then it goes through soft pressing and then it is allowed to settle in a cold tank for three days before pre-fermentation of the must.

At the same time the remaining grapes (20%) macerate with their skins during alcoholic fermentation and are carefully stirred and monitored throughout the fermentation.

The fermentation of the must takes place in steel tanks at a controlled temperature (14-16°C/57-61°F) for 20/25 days.

Malolactic fermentation is 80% spontaneous.

Refinement in tanks "sur lies" for nine months, six months minimum aging in the bottle before selling.

ANALYTICAL DATA

Alcohol content 13% ABV



TERRENO

Vulcanico profondo che permette alle viti di scendere con le radici in profondità per oltre 2 metri alla ricerca delle più raffinate sostanze nutritive.

NOTE GUSTATIVE

Vite Torta si presenta con aromi delicati ma caratterizzanti, inizialmente floreali con sfumature di miele che proseguono con leggere note agrumate. Al sorso è pieno ed avvolgente, la struttura tannica è presente ma setosa e in connubio con la grande sapidità dona energia e lunghezza al palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Apprezzabile nelle sue fragranze se servito a 10°-13°C lasciandolo ossigenare per 10 min. prima della degustazione.

ABBINAMENTI

Compagno ideale per ogni pasto, dal pesce alla carne al vegetariano ed in ogni momento di convivialità dall'aperitivo al brindisi con gli amici.

SOIL

Deep volcanic soil allowing grapevine roots to grow down for over 7 ft towards water and nutrient-rich areas.

TASTING

Vite Torta Soave DOC has a nice flowery and honeyed aroma complemented with a rich mineral component for beautiful structure and rich mout-feel. It is a tasty and lingering wine with silky tannins and pleasing texture.

SERVING TEMPERATURE

Best served between 50-52°F. Uncork the bottle 10 minutes before drinking.

FOOD AND VITE TORTA PAIRINGS

Vite Torta pairs well with many dishes such as seafood and meat and is perfect for cocktail hours and for a toast with friends.



SCOPRI LA NOSTRA STORIA FATTA DI VINI E SPUMANTI DI QUALITÀ CHE NASCONO DALL'AMORE E DAL RISPETTO DELLA NATURA. UNA STORIA DI FAMIGLIA.

Casato 1922

Azienda Agricola
Via S. Carlo 12 - 37129 Verona
+39.335.73.14.629 - info@casato1922.wine
P.IVA: 04661300238

DISCOVER OUR HISTORY MADE OF QUALITY WHITE WINES AND SPARKLING WINES RESULTING FROM LOVE AND RESPECT FOR NATURE. THE STORY OF OUR FAMILY

