

MONTE · DI · FICE
SOAVE CLASSICO SUPERIORE
DOCG



PRODUCTION AREA

Monte di Fice, is a CRU and comes from the vineyards rising on a volcanic hill directly behind Tessari's house and winery.

SOIL COMPOSITION

Tuffaceous volcanic grey

VARIETAL COMPOSITION

100% Garganega

AGE

30 - 60 years

PRODUCTION

6.000 bottles

ELEVATION

150 m a.s.l.

TRAINING METHOD

Veronese Pergola



HARVEST TIME

Hand picking / Early October

FERMENTATION CONTAINER

Stainless steel

AGING CONTAINER

Stainless steel

ALCHOL

13 %

RESIDUAL SUGAR

4.50 g/L

LENGTH OF FERMENTATION

8/10 days at 15,5 °C

FERMENTATION TECHNIQUE

Cold

LENGTH OF AGING

6 months sur lie

ACIDITY

5,50 g/L

DRY EXTRACT

25,0 g/L



TASTING NOTES

The colour is bright straw yellow with greenish reflections. On the nose it is complex, with mineral and intense fruity notes of peach and dry apricot. There's also a sweet spicy sensation of cinnamon and stone perceptions, coming from the tuffaceous soil. Typical of the Garganega are also hints of almond, which continue in the mouth. On the palate it is fresh, smooth, balanced and clean. An unusually fine Soave, Monte di Fice has a good structure, a nice minerality, and a long complex fruity finish.

FOOD PAIRING

Best served with more elaborate fish or white meat recipes, baked in oven or grilled. Ideal also with eggs, vegetable or meat pies, soups.

SERVING TEMPERATURE

10°C

ORIGIN OF THE NAME

The name "Monte Di Fice" is an homage to the cropper who took care of this land before the Tessari family.

AWARDS

- '06: 90P. Wine Spectator
- '07: 3 Bicchieri Gambero Rosso
- '08: Corona - Vini Buoni d'Italia; Slow Wine
- '10: 83P. Decanter
- '12: Corona - Vini Buoni d'Italia
- '13: Corona - Vini Buoni d'Italia
- '14: Golden Star - Vini Buoni d'Italia
- '14: 91P. Decanter

i Stefanini

SOC. AGRICOLA I STEFANINI

Via Crosara, 21 - 37032 Monteforte d'Alpone (Verona) - Italy - www.istefanini.it
Tel. +390456175249 | Fax. +390454851828 | Mob. +393498333470

MONTE · DI · FICE
SOAVE CLASSICO SUPERIORE
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Zona Collinare Classica località Monte Tenda, Costalunga di Monteforte d'Alpone (Verona, Italia). CRU del Soave. Sistema di irrigazione fissa, diradamento manuale.

COSTITUZIONE DEL TERRENO

Terreno vulcanico tufaceo nero

VITIGNI

Garganega 100%

ETÀ DEI VIGNETI

30 - 60 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

70 q.li di uva

ALTITUDINE

150 mslm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergoletta Veronese



EPOCA DI VENDEMMIA

Inizi di Ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione prefermentativa a bassa temperatura, pressatura soffice e illimpidimento enzimatico, fermentazione a temperatura controllata totalmente in acciaio, lungo affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO

13 % vol

PH

3,20

IMBOTTIGLIAMENTO

Tarda primavera

ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/l

ESTRATTO NETTO

25,0 g/l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino denso con netti riflessi verdognoli, aroma fruttato a nota di albicocca-pesca, sentori floreali di sambuco e biancospino. Fini note speziate. Sapore armonico e avvolgente dalla lunga e calda persistenza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Da abbinare a primi piatti leggeri, secondi piatti sia a base di verdure che di carni bianche, ideale per il pesce ed i crostacei. Ottimo anche con carni cotte alla brace.

SERVIRE A TEMPERATURA

10°C

i Stefanini

SOC. AGRICOLA I STEFANINI

Via Crosara, 21 - 37032 Monteforte d'Alpone (Verona) - Italy - www.istefanini.it
Tel. +390456175249 | Fax. +390454851828 | Mob. +393498333470