



SELESE SOAVE DOC



PRODUCTION AREA

The vineyards are located in the foothills of Monteforte d'Alpone village.

SOIL COMPOSITION

Loose - packed soil.

VARIETAL COMPOSITION

100% Garganega

AGE

30 years

PRODUCTION

112.000 bottles

ELEVATION

90 m a.s.l.

TRAINING METHOD

Guyot



HARVEST TIME

Hand picking / Mid September

LENGTH OF FERMENTATION

8/10 days at 15,5 °C

FERMENTATION CONTAINER

Stainless steel

FERMENTATION TECHNIQUE

Cold

AGING CONTAINER

Stainless steel

ALCHOL

12,5 %

ACIDITY

5,80 g/L

RESIDUAL SUGAR

3.50 g/L

DRY EXTRACT

20,0 g/L



TASTING NOTES

The colour is straw yellow with greenish reflections. On the nose it is delicate and flowery, with notes of elderberry and hawthorn, together with juicy sensations of ripe peach, apricot and tropical fruits. It gracefully reveals the typical white flowers and almond mark of the Garganega variety. On the palate it is dry, medium-bodied and smooth with a pleasant long mineral finish.

ORIGIN OF THE NAME

The name "Selese" refers to an old site where wheat was harvested and dried.

AWARDS

'12: Oscar del Bere Bene Gambero Rosso

'14: 87P Wine Spectator

'14: 2 Cuori Merum

'14: Vini Buoni d'Italia

FOOD PAIRING

Best served with lighter first courses, white meat and vegetable recipes, fish and shellfish dishes. An excellent pairing with the traditional Venetian fish soup and risotto.

SERVING TEMPERATURE

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



SELESE
SOAVE DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Zona pedecollinare in località Peraro Monteforte d'Alpone (Verona, Italia).
L'irrigazione presente solo di soccorso, diradamento manuale.

COSTITUZIONE DEL TERRENO

Medioimpasto

VITIGNI

Garganega 100%

ETÀ DEI VIGNETI

30 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

120 q.li di uva

ALTITUDINE

90 mslm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



EPOCA DI VENDEMMIA

Metà Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice di uva diraspata, fermentazione a temperatura controllata
totalmente in acciaio, lungo affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento.
Fermentazione malolattica assente.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO

12,5 % vol

PH

3,20

IMBOTTIGLIAMENTO

-

ACIDITÀ TOTALE

5,80 g/l

ESTRATTO NETTO

22,0 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. Ottima la
persistenza e la freschezza.

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.

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