

# MONTE · DE · TONI

SOAVE DOC CLASSICO



## PRODUCTION AREA

This wine comes from some of the oldest I Stefanini vineyards, ranging up to 70 years old, located in the hills around Monte Tenda Costalunga village.

## SOIL COMPOSITION

In this area the soil is a volcanic red, rich in iron oxides.

## VARIETAL COMPOSITION

100% Garganega

## AGE

30 - 60 years

## PRODUCTION

12.000 bottles

## ELEVATION

100 m a.s.l.

## TRAINING METHOD

Veronese Pergola



## HARVEST TIME

Hand picking / Early October

## FERMENTATION CONTAINER

Stainless steel

## AGING CONTAINER

Stainless steel

## ALCHOL

12,5 %

## RESIDUAL SUGAR

4.50 g/L

## LENGTH OF FERMENTATION

8/10 days at 15,5 °C

## FERMENTATION TECHNIQUE

Cold

## LENGTH OF AGING

5 months sur lie

## ACIDITY

5,60 g/L

## DRY EXTRACT

23,0 g/L



## TASTING NOTES

Bright straw yellow colour with greenish reflections. On the nose it is intense, revealing its mineral personality deriving from the volcanic Soave Classico soil, together with fruity notes of peach, apricot, yellow plum and medlar. The mouth is firm, full, rich, and perfectly balanced between freshness and smoothness. Long lasting sip with the typical Garganega almond aftertaste.

## FOOD PAIRING

Best served with first courses, like pasta, soup or risotto with fish and vegetables. Ideal also with shellfish and white grilled meat or with fresh and medium aged cheeses, like Grana Padano and Taleggio.

## SERVING TEMPERATURE

10°C

## ORIGIN OF THE NAME

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

## AWARDS

'07: 91P Wine Spectator

'12: 3 Bicchieri Gambero Rosso

'14: Vini Buoni d'Italia

*i Stefanini*

## SOC. AGRICOLA I STEFANINI

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

# MONTE · DE · TONI

SOAVE DOC CLASSICO



## ZONA DI PRODUZIONE

Zona Collinare Classica in località Monte Tenda Costalunga di Monteforte d'Alpone (Verona, Italia). Sistema d'irrigazione fisso, diradamento manuale.

## COSTITUZIONE DEL TERRENO

Terreno di natura vulcanica ricco in ossidi di ferro

## VITIGNI

Garganega 100%

## ETÀ DEI VIGNETI

età media 30 - 60 anni

## PRODUZIONE PER ETTARO

90 q.li di uva

## ALTITUDINE

100 mslm

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergoletta Veronese



## EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre

## IMBOTTIGLIAMENTO

Primavera

## 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

12,5 % vol

## ACIDITÀ TOTALE

5,60 g/l

## PH

3,20

## ESTRATTO NETTO

23,0 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. 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](http://www.istefanini.it)  
Tel. +390456175249 | Fax. +390454851828 | Mob. +393498333470