



**SANTA SOFIA**  
VALPOLICELLA DAL 1811

## **PINOT GRIGIO GARDA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**Le Calderare**

### **Zona di produzione**

Garda. Da vigneti posti a est del Lago di Garda, in zona collinare su terreni morenici e alluvionali di erosione.

### **Varietà delle uve**

Pinot Grigio (100%).

### **Resa**

Ogni 100 chili di uva si producono 65 litri di vino.

### **Vinificazione**

Pigiatura e pressatura soffice delle uve.

### **Affinamento**

In contenitori di acciaio inox.  
Circa 3 mesi in bottiglia.

### **Dati analitici**

Alcool 12,5% Vol.  
Acidità totale 5,5-6 g/l  
Zuccheri: 3-3,5 g/l

### **Descrizione organolettica**

Di veste giallo-paglierina tenue, dai bei riflessi argentati, ha naso sottile, fine e armonico, di agrumi: bergamotto, pompelmo e di frutti tropicali: ananas, con *nuance* che rimandano alle erbe secche aromatiche: timo. Il sorso ha giusta polpa; molto fresco di acidità, dai ricordi di lime, regala sensazioni decisamente sapide, quasi marine; il finale è lungo, netto, coerente con quanto già avvertito al naso, tanto da indurre a un repentino riassaggio.

### **Servizio**

8-10° C.

### **Abbinamenti gastronomici**

Il Pinot Grigio *Le Calderare* è un vino di pronta beva, da degustare sin da subito e da accostare in modo impeccabile a pesci di lago leggeri, quali trota, coregone e gamberi di fiume. È capace anche di un moderato invecchiamento, fino a tre anni; facendosi più complesso, si rende abile a sposare piatti più impegnativi, come il risotto al pesce persico.

### **Longevità**

2-3 anni.

