

Le Stéle

SOAVE CLASSICO DOC

Costa Arènte Soave Classico Le Stéle incarna un vino dalla semplicità raffinata. Un bianco dall'anima vivace, capace di raccontare con freschezza l'incontro tra terre calcaree e antichi suoli vulcanici. È un vino di grande bevibilità, fresco ma complesso, adatto tanto ad accompagnare momenti conviviali quanto a essere da protagonista nelle occasioni più ricercate.

UVE	Garganega	
RESA UVE	110 qli/ha	
ORIGINE	zona classica del Soave, tra i comuni di Soave e Monteforte d'Alpone	
ALTITUDINE	250 m s.l.m.	
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergola veronese semplice e doppia e Guyot	
DENSITA' DI IMPIANTO	4000 piante/ettaro	
AFFINAMENTO	Acciaio e barrique di rovere francese	
ANNATA	2025	
DATI ANALITICI	Alcol	12% vol
	Acidità totale	5,7 g/l
	Zuccheri Residui	1g/l
LONGEVITA'	2/3 anni	

Terreni

I vigneti sorgono sulle prime pendici collinari tra Soave e Monteforte d'Alpone, in un terroir dove la matrice calcarea incontra antiche collate basaltiche. Questo suolo profondo e ricco di minerali permette alle radici una nutrizione equilibrata, trasferendo al vino una vibrante sapidità salina e una tessitura setosa, tipiche delle zone pedecollinari più vocate del Soave Classico.

Vinificazione

Le uve, di cui una piccola parte viene sottoposta a un breve appassimento, vengono diraspate e macerate a freddo per un periodo limitato. Successivamente, sono lavorate in riduzione con una pressatura soffice. La fermentazione alcolica si svolge in parte in barrique e in parte in acciaio, mentre il vino rimane a contatto con le fecce nobili per almeno quattro mesi.

Degustazione ed abbinamenti

Alla vista si presenta di un giallo paglierino brillante, con riflessi dorati appena accennati segno di un'ottimale maturazione fenolica. Il profilo olfattivo è nitido e avvolgente: note floreali di fiori bianchi, come il biancospino; richiami di pesca bianca e mandorla dolce si intrecciano con richiami minerali. Al palato rivela una piacevole rotondità, bilanciata da una vibrante vena sapida e una freschezza agrumata persistente. La struttura è avvolgente, con un finale pulito e tipicamente minerale. Eccellente come aperitivo, si sposa con antipasti di pesce, risotti e carni bianche. Ideale l'accostamento con formaggi freschi.

