



## SAN BRIZIO

Soave Denominazione di Origine Controllata

*Garganega in purezza della vigna dietro Villa Buri, sede storica dell'azienda, in via San Brizio. L'affinamento in carati di rovere da 500 l completa i profumi tipici della Garganega con delicati sentori di vaniglia, miele d'acacia, e un complesso fruttato maturo che lo rende caldo, ampio e a tratti balsamico. Grande Soave della Valle d'Alpone, ricco, di struttura, di un colore giallo paglierino intenso con sfumature dorate.*

### Vitigno

Garganega 100% prodotta nei vigneti di proprietà.

### Vigneto

Impianto a guyot con densità di 5.400 ceppi/ha e resa di circa 50 hl/ha. Terreno basalto lavico di origine vulcanica. In pedecollina, esposizione sud-est. Età delle viti oltre 25 anni.

### Tecnica produttiva

Selezione delle migliori uve Garganega, diraspate, macerate sulle bucce, pigiate in maniera soffice. Fermentazione in carati di rovere da 500 litri. Maturazione per sette-otto mesi sui propri lieviti in carati in parte nuovi e in parte di secondo passaggio. Affinamento in bottiglia per almeno dieci mesi.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo intenso con riflessi oro.

**Profumo:** ampio, spiccano note di fiori di campo che si fondono a quelle fruttate e ben mature di mela e susina. Sentori di miele d'acacia e vaniglia completano lo spettro aromatico.

**Sapore:** pieno, avvolgente, vivo e concentrato, si fa apprezzare per una confortante lunghezza.

**Gradazione alcolica:** 13%.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo con primi piatti di pesce elaborati con verdure, minestre di legumi, pesci, crostacei, carni bianche e rosse alla griglia e formaggi morbidi.

**Ricetta regionale:** spigola della laguna veneziana e ostriche, "granseola" marinata e capesante gratinate.

### Servizio

12°C in calici da vino bianco di notevole complessità.

**Formato disponibile** 750 ml e Magnum 1500 ml.

**Allergeni:** Contiene Solfiti

Rev. 01 del 21/01/2021

