



Soave Classic DOC

- Anbaugebiet:* Region Venetien, östlich von Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees.
- Bodenart:* Lehmhaltiger Boden moränischen Ursprungs.
- Weinherstellung:* Ernte im September per Handlese. Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 18°C.
- Ausbau:* Lagerung im Edelstahlfass.
- Farbe:* Volles Strohgelb in den ersten 12 Monaten nach der Weinbereitung, mit zunehmender Alterung leichte Goldnuancen.
- Bouquet:* Duftnoten von Holunderblüten, Pfirsich und Aprikose.
- Geschmack:* Dezent trocken, sehr schmackhaft und spritzig, mit typischen Mineralnoten.
- Lagerung:* Junger Wein, behält seine Merkmale mehr als 3-4 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with appetizers, pasta, fish and white meat dishes.



12,50 % Vol



Serve at 8 - 10 °C



Garganega
Trebiano Soave
Chardonnay