



Soave Classico DOC

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, est di Verona, zona collinare morenica orientale dell'entroterra del Lago di Garda.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica ricco di argilla.
- Vinificazione:* Vendemmia in settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 12°C per 3-4 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 18°C.
- Affinamenti:* Riposa in acciaio inox.
- Colore:* Giallo paglierino carico nei primi 12 mesi dalla vinificazione, successivamente sfuma in un leggero dorato.
- Bouquet:* Profumi di fiori di sambuco, pesca e albicocca.
- Gusto:* Delicatamente secco, decisamente sapido e vivace, con note tipicamente minerali.
- Mantenimento:* Vino giovane, mantiene le sue caratteristiche per più di 3-4 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per aperitivi,
pasta, piatti di pesce
e carni bianche.



12,50 % Vol



Servire a 8 - 10 °C



Garganega
Trebiano Soave
Chardonnay