



SOAVE

CLASSICO DOC

UVE

90% Garganega
10% Trebbiano di Soave

PROVENIENZA

Vigneti della zona Classica delle colline a nord-est di Verona.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate in maniera soffice; la fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Colore: colore giallo paglierino
Profumo: fine, dolce, leggermente floreale e fruttato con sentori di agrumi
Sapore: rotondo, armonico, mediamente lungo e con il caratteristico retrogusto di mandorla

ABBINAMENTI

Si abbina piacevolmente con antipasti e primi piatti delicati, soprattutto con portate a base di pesce

GRADO ALCOLICO

12% vol