



# 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