



SELLA

SOAVE DOC CLASSICO

UVE

90% Garganega
10% Trebbiano di Soave

PROVENIENZA

I vigneti selezionati nella zona classica delle colline a est di Verona, con terreno di composizione vulcanica-basaltica.

VINIFICAZIONE

Ad un'attenta selezione delle migliori uve segue una soffice pigiatura. La breve macerazione consente al vino di arricchirsi di intensi aromi e la seguente fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata. Il vino poi affina in acciaio e cemento.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Al naso sprigiona delicati profumi fruttati e tropicali. Al gusto è secco, piacevolmente armonico, fragrante e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente ad antipasti, primi piatti delicati, carni bianche e secondi a base di pesce.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol