

VINTAGE EDITION

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
Vino di colore giallo paglierino. Profumo fine, dolce, leggermente floreale e fruttato con sentori di agrumi. Sapore rotondo, armonico, mediamente lungo e con un 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