



Premi e Recensioni

2013

- Vini e cantine d'Italia 2016
- Guida Vini Cantine 2016
- Decanter World Wine Awards 2015 - COMMENDED
- I Vini di Veronelli 2014
- Guida Oro i Vini Veronelli 2014

2015

- Guida cartesia
- Guida I Vini di Veronelli 2017
- Decanter World Wine Awards 2016

2016

- Guida I Vini di Veronelli 2018
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2018

2017

- Guida I Vini di Veronelli 2019
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2019

2018

- Concorso Mondiale di Bruxelles 2019
- Guida I Vini di Veronelli 2020

2019

- Guida ai vini del Veneto e Vitae 2021

2020

- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2022
- Guida I Vini di Veronelli 2022

Bassanella Soave Classico DOC

Uve

100% Garganega dai vigneti della nostra tenuta

Area di Produzione

Due ettari nel comune di Soave adiacenti al castello e alla chiesa dedicata all'omonima Madonna.

Vinificazione

pressatura soffice delle uve, breve macerazione per 12 ore a temperatura di 10 °C, fermentazione a temperatura controllata di 18 °C. Affinamento in acciaio e a seguire in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica

circa 12,5 % vol.

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino carico con riflessi tendenti al verde.

Profumo: intenso e fruttato con note di frutti esotici e albicocche mature.

Sapore: armonico, morbido e complesso. Presenta note di miele d'acacia. Ha persistenza prolungata con sensazioni finali di frutta essiccata.

Abbinamenti

Ideale con antipasti e primi a base di pesce, crostacei e molluschi; zuppe, minestre e pesce alla griglia. Formaggi a media stagionatura.

Servire alla temperatura: 10 - 12 °C.