



Soave DOC

Vitigno

90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave

Vigneto

Regione Veneto, Nord Italia, Provincia di Verona in dettaglio Colline del Soave Area.

Tecnica produttiva

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati. Ulteriore affinamento dell'acciaio.

Gradazione alcolica

12,50 % vol.

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo: delicato, floreale con sentori di mela e banana.

Gusto: risulta piacevolmente rotondo con fragranti sensazioni di frutta matura sul retrogusto

Abbinamenti

Antipasto o con pesce, carni bianche, zuppe dense, piatti a base di uova e pasta.

Servire alla temperatura: 10-12°C. (50-54°F.)