

SOAVE

DOC



Vitigni

Garganega e Trebbiano di Soave

Metodo di produzione

La vendemmia inizia solitamente verso la metà di settembre. All'arrivo delle uve in cantina segue una soffice diraspatura e pigiatura.

Si procede con la pressatura ed illimpidimento a freddo del mosto.

La fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio per circa 15-20 giorni.

Affinamento sui propri lieviti (circa 4 mesi) fino al momento dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, brillante. Fresco delicato, con sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco.

Asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente ad asparagi, risotto, uova e frutti di mare. Ottimo da consumare al momento dell'aperitivo.

Temperatura di servizio

10° - 12° C

Titolo alcolometrico

12,50% vol.