

# SOAVE

---

## DOC



*Le Poesie degli Alberi*



### 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, saporito, 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.