

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNI

Garganega, Trebbiano di Soave.

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.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia solitamente verso la metà di settembre.

All'arrivo delle uve in cantina segue una soffice diraspa-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 a 14°-15° C.

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbinia 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.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

