



## SOAVE

### Soave DOC



DENOMINAZIONE	Soave DOC
VITIGNO	Garganega e Trebbiano di Soave
ZONA DI PRODUZIONE	Roncà, Veneto, Val d'Alpone
RESA PER ETTARO	100 hl
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta
VINIFICAZIONE	3 ore di macerazione in atmosfera di anidride carbonica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C.
AFFINAMENTO	In vasche di acciaio per minimo 3 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	colore giallo paglierino tenue. Cromo di fiori bianchi, frutta a polpa gialla con note di salvia. Struttura ben bilanciata tra acidità e mineralità con un finale fresco.
ABBINAMENTO	Con antipasti, pesce e piatti leggeri o come aperitivo
PRODUZIONE	40.000 bottiglie (750ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C