



## PERINATO

### Soave Classico DOC



DENOMINAZIONE	Soave Classico DOC
VITIGNO	Garganega
ZONA DI PRODUZIONE	Soave, Cru Pigno, Verona
RESA PER ETTARO	60 hl
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola Veronese a 5000 viti per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta
VINIFICAZIONE	3 ore di macerazione, spremitura soffice, fermentazione in tini di rovere da 20hl a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	In tini di rovere da 20hl per 8-10 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aromi di frutti maturi, intensi e complessi. Al palato è ricco, con acidità ben bilanciata e notevole mineralità con sensazioni finali di mandorla.
ABBINAMENTO	Antipasti, minestre, pesce, carni bianche.
PRODUZIONE	8.000 bottiglie (750ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C