



SCALETTE

Soave Classico DOC



DENOMINAZIONE	Soave Classico DOC
VITIGNO	Garganega e Trebbiano di Soave
ZONA DI PRODUZIONE	Soave, Cru Tenda, Verona
RESA PER ETTARO	80 hl
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera Guyot con 8000 viti per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta
VINIFICAZIONE	Spremitura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14/16°C.
AFFINAMENTO	In acciaio per 6-8 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino. Bouquet finissimo di fiori bianchi e frutti a polpa bianca. Corpo sostenuto con leggera nota di mandorla e un finale fresco.
ABBINAMENTO	Antipasti, minestre, pesce, carni bianche.
PRODUZIONE	20.000 bottiglie (750ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C