



## SOAVE D.O.C.

VITIGNO: Garganega

VIGNETI:

Situati nella zona collinare con terreni di origine vulcanica nei comuni di Monteforte d'Alpone, Montecchia di Crosara e Roncà.

TECNICHE PRODUTTIVE: Le uve vengono vendemmiate a cavallo tra Settembre ed Ottobre; dopo una pressatura soffice con presse discontinue a polmone ed una decantazione statica, il mosto viene posto a fermentare in acciaio a temperatura controllata.

In questo modo mantiene tutta la sua fragranza e persistenza olfattiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Colore: giallo paglierino chiaro e brillante.

Profumo: di viola e di mandorla.

Gusto: vibrante e sapido, con caratteristico retrogusto di mandorla.

Gradazione alcolica: 12% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

ottimo come aperitivo, è consigliabile con gli antipasti, primi piatti e piatti di pesce.

SERVIZIO:

Va servito in calici a tulipano ad una temperatura di 10°C.