

SOAVE SUPERIORE

Vignati di Castellaro

VITIGNO: Garganega.

VIGNETI: zona del Soave Classico del Monte Castellaro.

Resa per ettaro: 100 quintali.

VENDEMMIA: metà ottobre.

VINIFICAZIONE: temperatura controllata in serbatoi acciaio.

AFFINAMENTO: 50% barrique, 50% acciaio per un anno.

COLORE: giallo paglierino dai riflessi dorati.

PROFUMO: ampio e complesso, con una nota floreale di pesca e un leggero sentore di legno.

PALATO: pieno, vivo e persistente con retrogusto amarognolo dato dalla mandorla.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina ai primi piatti, pesce, crostacei, carni bianche e formaggi morbidi.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 12°C.

