



SOAVE CLASSICO

Foscarino



VITIGNO: Garganega.

VIGNETI: Zona del Soave Classico del Monte Foscarino.

Resa per ettaro: 120 quintali.

VENDEMMIA: metà ottobre.

VINIFICAZIONE: temperatura controllata in serbatoi acciaio.

AFFINAMENTO: 10% viene affinato in barrique francesi per 5 mesi e l'altra parte in serbatoi di acciaio e l'assemblaggio viene fatto a fine aprile.

COLORE: giallo paglierino dai riflessi verdolini.

PROFUMO: delicato e intenso, ricorda i fiori di sambuco e biancospino.

PALATO: secco, fresco con un buon corpo grazie ai sentori delle barrique, armonico, con un retrogusto di mandorla.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina ai primi piatti, pesce, crostacei, e anche come aperitivo.

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



Cantina di Monteforte