



# CLIVUS

## Soave Classico



**VITIGNO:** Garganega e Trebbiano di Soave.

**VIGNETI:** colline di Monteforte d'Alpone e Soave, terreni di origine vulcanica.

**VENDEMMIA:** fine settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono pressate in maniera soffice con presse a polmone, a inizio ottobre. Il mosto, subito refrigerato, viene fatto decantare staticamente e travasato in recipienti d'acciaio inox per la fermentazione che avviene ad una temperatura di 18°C.

**AFFINAMENTO:** in cisterne d'acciaio.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**PROFUMO:** delicato, sentori di fiori di biancospino, sambuco e violetta.

**PALATO:** secco, di buon corpo, sapido, con retrogusto di mandorla amaro.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si abbina con antipasti, piatti delicati, pasti con condimenti della cucina mediterranea, pesce e minestre e come aperitivo.

**SERVIZIO:** va servito ad una temperatura di 10-12°C.



Cantina di Monteforte

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia  
www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it