



SOAVE SUPERIORE

vigneti di Castellaro



VARIETY: Garganega.

VINEYARDS: Monte Castellaro in Soave Classico area. Yield per hectar: 100 quintals.

HARVEST: Middle of October.

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.



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