



RE TEODORICO

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.

VENDEMMIA: tra settembre e ottobre.

VINIFICAZIONE: dopo una pressatura soffice con presse discontinue a polmone e 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.

AFFINAMENTO: in cisterne d'acciaio.

COLORE: giallo paglierino chiaro e brillante.

PROFUMO: di viola e di mandorla.

PALATO: 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 ad una temperatura di 10°C-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