



## SOAVE DOC

---

**VITIGNO:** Garganega e Trebbiano di Soave

**VIGNETI:** area pianeggiante nel comune di Monteforte d'Alpone

**VENDEMMIA:** fine settembre

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono pressate delicatamente con presse polmonari all'inizio di Ottobre. Il mosto, subito refrigerato, è decantato e messo in serbatoi d'acciaio per la fermentazione a 18°C

**AFFINAMENTO:** serbatoi d'acciaio

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**NASO:** delicato con sentori di biancospino, sambuco e violetta

**PALATO:** secco, ben bilanciato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.5%

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** questo vino si accompagna a molti cibi grazie ai suoi caratteri distintivi. Ideale con semplici antipasti, piatti delicati, pasta con salse mediterranee, pesce e zuppe ma va bene anche come aperitivo

**SERVIZIO:** si raccomanda di servire ad una temperatura di 10-12°C

Cantina di Monteforte