



SOAVE SUPERIORE CLASSICO

Monte grande



VITIGNO: Garganega.

VIGNETI: Monte grande è uno delle 33 Unità Geografiche Aggiuntive con la più ampia superficie vitata. Terreno basaltico.

VENDEMMIA: metà ottobre.

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 di fiori bianchi, profumo di frutta a polpa bianca, limone mela con un leggero sentore di legno.

PALATO: pieno, vivo e persistente con retrogusto di mandorla amara, tipico della Garganega.

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