

CLIVUS

volcanic



“Foscario” Soave Classico DOC

-  750 ML
-  Vino bianco
-  Garganega
-  12-14°C
-  primi piatti, pesce, crostacei, carni bianche e formaggi a pasta molle e di media stagionatura

Foscario, unità Geografica Aggiuntiva circondata da una forte vegetazione, boschi, ad un'altitudine di circa 300 mt che grazie all'esposizione a sud-est permette di raccogliere un'uva concentrata. Un vino che permane sulle fecce fini per poi maturare in barriques per un anno circa, è lavorato in bassa solfitazione per preservare i profumi freschi dell'uva, ne risulta un vino elegante con note di vaniglia, minerale, strutturato e complesso



CODICE	CAPACITÀ	TAPPO	CONFEZIONE	IMBALLO	
CBSCLFCM063S0 2020 / 2021	750 ML	sughero	bottiglia	6 bottiglie	 MEDAGLIERE ONLINE