



Soave



CLASSIFICAZIONE
DOC



TERRITORIO
Soave e comuni limitrofi



UVE
Garganega,
Trebbiano di Soave



GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena colta viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice ed il mosto limpido è posto a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata di 18° C. per esaltarne gli aromi primari e le qualità organolettiche. Il vino resta a contatto con i propri lieviti per almeno 3 mesi.

COLORE

Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi dorati.

PROFUMO

Di grande eleganza, offre aromi di buona intensità che ricordano i fiori bianchi e la mela golden.

SAPORE

Il sapore è estremamente bilanciato e persistente. Al finale è delicatamente fruttato con una tipica nota ammandorlata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Il vino va servito fresco a 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

deale come aperitivo, si accompagna a hors d'oeuvres, paste e risotti a base di verdure, delicati piatti di pesce e crostacei.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	316	0,75	1,4	76	8 002235 662550	-	-	-	-
Imballo	241	323	4,5	8	163	8 002235 662659	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	21	5	105	630