

SOAVE



**Zona di
produzione**

Verona, zona del Soave

Denominazione

Soave DOC

Vitigni

Garganega e Trebbiano di Soave

Vigneto

Da vocati vigneti collinari nella zona del Soave doc.

Vinificazione

Tradizionale, da uve fresche raccolte a mano. Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

**Note
degustative**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet delicato. Sapore asciutto, armonico, tipico retrogusto di mandorla amara.

**Dati
analitici**

Alcol 12% Vol.
Acidità totale 5,8 g/l
Residuo zuccherino 6 g/l

Gastronomia

Ideale come aperitivo, sugli antipasti, piatti leggeri, pesce. Servire ben fresco a 8 °C.

**Conservazione e
invecchiamento**

Da bersi giovane