



SOAVE DOC

“DALL’OMONIMA LOCALITÀ A EST
DELLA CITTÀ DELL’AMORE”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti, per la produzione di questo vino, crescono nella zona orientale di Verona.

VITIGNO

100% Garganega.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La raccolta comincia ad inizio Settembre. La vinificazione è volta a mettere in evidenza il ricco bouquet di queste uve. Alla leggera pressatura delle uve segue la macerazione a freddo e infine fermentazione tradizionale in acciaio a temperatura controllata.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino. Al naso note fresche di mela e ginestra. Si presenta come un vino secco, ben strutturato e con una buona acidità in armonia con le note fruttate e florali del naso.

ALCOOL 12,5%

IL CONSIGLIO

Un vino che permette di valorizzare i profumi e i sapori del territorio. Ottimo con verdure, pasta fatta in casa, manzo lessato con le salse.

