

SOAVE  
DOC

Il nome di questo celebre vino deriverebbe da Svevi o Suavi, uno dei popoli che tentarono la conquista d'Italia in epoca medievale.

Per alcuni il nome Soave sarebbe stato assegnato alla città dal divino poeta Dante per la bontà del suo vino.



750 ml



Garganega 80%  
Trebiano 15%  
Chardonnay 5%

**DATI ANALITICI**

Alcol svolto 12,00% Vol.  
Zuccheri riduttori residui 6,00 g/l  
Acidità totale 5,60 g/l  
Estratto secco netto 19,00 g/l  
pH 3,32



vino bianco secco

**VIGNETO**

Situato nel cuore della zona del Soave Classico, in un'area pedecollinare a 80 metri s.l.m. con terreni di origine vulcanica. Vigneto inerbato. Sistema di allevamento: pergola veronese modificata. Età delle viti in produzione: da 20 a 30 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 75 hl.

**PRODUZIONE**

Vendemmia: fine Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve, pressatura soffice a membrana. Fermentazione alla temperatura controllata di 14-16 °C. A fine fermentazione il vino viene lasciato maturare sulle proprie fecce fini in serbatoi di acciaio fino a primavera quando è considerato pronto per l'imbottigliamento. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: fine, con note delicate di frutta bianca, leggermente floreale. Sapore: di medio corpo, armonico, fresco, coniuga la freschezza con un finale di mandorla amara tipica del vitigno Garganega.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Antipasti, primi piatti di pasta con verdure e pesce.  
Temperatura di servizio: 10-12 °C.