



## SOAVE



**Tipo:** Bianco

**Classificazione:** DOC

**Vitigno:** 70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave

**Area di produzione:** Soave, zona Monte Foscario

**Suolo:** Vulcanico ricco di microelementi a struttura calcarea e in parte argillosa

**Altimetria:** 100-300 m

**Vigneto:** Pergola, guyot

**Clima:** Continentale

**Vendemmia:** Manuale, a settembre

**Resa per ettaro di uva:** 90-100 qli/ha

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte a mano e dopo la pigiatura sottoposte ad una breve macerazione a freddo per estrarre dolcemente gli aromi varietali tipici della Garganega. La fermentazione avviene dopo la decantazione del mosto a temperatura di 15-16 °C

**Maturazione:** Vasche di acciaio inox

**Affinamento:** Qualche settimana

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** Intenso e fine, dove a prevalere sono le profumate note di fiori bianchi di gelsomino e le dolci note di albicocca e mela. Inconfondibile la nota minerale di selce e grafite tipiche del suolo vulcanico

**Sapore:** Secco, di ottima freschezza e sapidità. Buona persistenza e con il classico retrogusto amarognolo di mandorla tipico del Soave Classico

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Abbinamento gastronomico:** Perfetto come aperitivo e ideale con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Sugeriamo di provarlo con i bigoli con le sarde, piatto tipico della tradizione della sponda veronese del lago di Garda. Fresco ed equilibrato, il nostro Soave si sposa perfettamente anche con tutti gli ingredienti della cucina nipponica ed in particolare con il sushi

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C