Soave DOC



TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Garganega

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC situata a nord est della città di Verona

TERRENI

Zone prevalentemente collinari con terreni tufacei di origine vulcanica con importanti affioramenti calcarei e depositi alluvionali.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO

Al naso intenso, con note di fiori bianchi e uva spina. Si percepiscono ancora note fruttate di pesca e albicocca.

GUSTO

Al palato un buona acidità, ammorbidita dall'acidità dell'intensa sensazione di uva spina e pesca. Piacevole e tipico retrogusto amarognolo di mandorla tostata.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, e un vino da tutto pasto. Ideale ottimo con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche, crostacei e pesce, formaggi freschi e medio stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

12% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [12% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)