



# Soave

## DOC



### VITIGNI

100% Garganega



### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona. Altitudine 175 m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo alluvionale con presenza di scheletro. Produzione in vigna di circa 120 q/ha.



### RACCOLTA

Vendemmia manuale nel mese di ottobre al raggiungimento della maturazione ottimale.



### VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione del mosto fiore ad una temperatura controllata tra i 16-18°C in serbatoi di acciaio inox per conservare la freschezza e il sapore intenso.



### ALCOOL

12,5 % Vol.



### COLORE

Giallo paglierino tenue.



### PROFUMO

Sentori floreali con note di biancospino e acacia.



### SAPORE

Fruttato, elegante e intenso.



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente per aperitivi e primi piatti freschi.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C – 12°C.