



Soave

DOC



VITIGNI

100% Garganega



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona. Altitudine 175m 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 svolta nel mese di settembre al raggiungimento della maturazione tecnologica ottimale. Raccolta manuale in bins con successivo riposo in cella refrigerata a 5°C per preservare aromi e profumi tipici della varietà.



VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, pressatura soffice, 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.



ALCOL

12,5% Vol.



COLORE

Giallo paglierino.



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.