SOAVE

Denominazione di origine controllata
CLASSICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE
Prodotto principalmente da uve Garganega e Trebbiano di Soave, coltivate nella zona storica di produzione del Soave, questo vino affina in contenitori di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Eleganti ricordi floreali di sambuco e acacia, cui si sommano note di mela croccante e minerali. Vino secco, rinnova al palato i sentori floreali e fruttati avvertiti all'olfatto, con leggere note minerali nel finale.

ABBINAMENTI
Ottimo con antipasti di salumi, con la cucina leggera e con il pesce di mare ed acqua dolce.
Alcol: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 10°/12° C

GRAPES AND VINIFICATION
Produced mainly from Garganega and Trebbiano di Soave grapes, grown in the historic Soave Classico zone, this wine matures in stainless steel tanks.

TASTING NOTE
Elegant floral notes of elder-flower and acacia blossom, combined with hints of crisp, crunchy apples at the nose. This is a dry wine, but with appealing, well-balanced fruit on the palate, where one finds echoed the floral and fruity sensations noted in its perfumes, combined with delicate mineral notes on the finish, which are typical of the wine zone of origin.

SERVING SUGGESTIONS
An ideal wine for accompanying cold cuts, light dishes and fish dishes in general.
Alcohol: 12.5% vol
Serving Temperature: 10°/12° C

REBSORTEN UND AUSBAU
Dieser Wein wird hauptsächlich aus Garganega und Trebbiano di Soave produziert. Der gesamte Herstellungs- prozess zielt darauf, die blumigen und fruchtigen Düfte der Rebsorten hervorzuheben.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE
Elegante blumige Aromen von Holunder und Akazien mit Noten von knackigem Apfel. Soave ist ein zarttrockener Wein, abgerundet und schmackhaft. Am Gaumen ruft er wiederholt Erinnerungen an blumige und fruchtige Aromen hervor, die im Abgang mit den typisch mineralischen Noten, die von der Bodenzu-sammensetzung herrühren, ergänzt werden.

PASST GUT ZU
Dieser Wein ist ideal zu Vorspeisen mit italienischen Schinkensorten, zur Begleitung leichter Speisen und zu Fischgerichten.
Alkoholgehalt: 12,5%
Servier- und Trinktemperatur: 10°/12° C