

Soave DOC Classico



Regione. Soave, Verona, Veneto.



Uve. Garganega 70%, Trebbiano 30%.



Vinificazione. Uve fresche raccolte a mano da vigneti di origine vulcanica nella zona classica della denominazione. Pressatura soffice, breve macerazione e fermentazione in bianco a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ricco bouquet di fiori di campo. Sapore asciutto, armonico, sapido e minerale.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti e piatti leggeri a base di pesce. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8 - 10 °C.



Bottiglia. "Renana" 750 ml (in cartone da 6 bt.), 375ml (in cartoni da 24 bt), 250ml (in cartoni da 30 bt), 1L (in cartoni da 6 bt.), 1,5L (in cartoni da 6 bt.).

