

Soave DOC – Villa Rocca



Regione. Veneto.



Uve. Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30% da vocati vigneti collinari di origine vulcanica nella zona di Soave.



Vinificazione. Uve fresche raccolte a mano. Pressatura soffice, breve macerazione in pressa a contatto con le bucce e fermentazione in bianco a temperatura controllata. Il vino evolve per 2 mesi in acciaio a contatto con le fecce nobili.



Note gustative. Colore giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli. Profumi netti, che compongono un bouquet delicato che si esprime con note fruttate di mandorla, pesca pialla, mela e limone, accompagnate da delicate note di fiori di campo. Sapore asciutto, armonico, sapido, minerale sostenuto da una bella acidità.



Analisi. Alcol 12 % Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 5,3 g/l.



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



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 1 L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt).

