



SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

DESCRIZIONE:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, risulta delicato con una nota floreale: presenta il sentore tipico di fiori bianchi e una nota ammandorlata caratteristica delle uve Garganega. Al palato presenta un corpo leggero: risulta secco e nel complesso armonico.

ABBINAMENTI:

Si abbina bene con primi piatti leggeri, uova, verdure, pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Garganega, Trebbiano di Soave

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12 %

ACIDITÀ: 5.6 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 4 gr/l