



SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

CLASSICO

DESCRIZIONE:

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati con fresche note aromatiche di mela, pera, erbe fresche e mandorla.

Un vino dotato di una spiccata mineralità.

Fresco e vivace al palato con un retrogusto armonioso e persistente.

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, Soave Classico si abbina a perfezione con molti piatti, da antipasti e pesce crudo a carni bianche e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Garganega, Trebbiano di Soave

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12,5%

ACIDITÀ: 5.5 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 2 gr/l

Il termine "Classico" su un'etichetta si riferisce al vecchio, storico, nucleo originario di una regione, spesso con una storia che risale ai tempi dei romani. È in questi vigneti storici che spesso i migliori vini di una regione si producono.