

SOAVE CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépage Garganega.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins provenant de vignobles situés dans la zone de Soave Classico.

Altitude moyenne des sols et leur composition La colline est située à 150 mètres d'altitude avec des sols principalement argileux, de tuffeau et de calcaires.

Système de plantation Pergola.

Vendanges De septembre à octobre.

Vinification Pressurage doux, fermentation en cuve d'acier à température contrôlée.

Description organoleptique Couleur jaune paille pâle avec des reflets légèrement verdâtres. Au nez, intense, avec des notes de fleurs de vigne et de sureau, de pêche jaune et d'abricot. Sensations minérales agréables. En bouche sec, sapide, équilibré avec des notes minérales, fruitées et florales qui rappellent le nez. Un vin excellent avec un potentiel de garde jusqu'à 5 ans.

Vol. 12,5%.

Accords mets et vins recommandés Risotto, plats de poisson, viandes blanches, fromages frais, tartes et soupes de légumes, œufs et asperges.

Température de service 10°C - 12°C.

375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA