

SOAVE CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno Garganega.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve di vigneti locati nella zona del Soave Classico.

Altitudine media dei terreni e loro composizione Collina di origine vulcanica a 150 metri s.l.m. con terreni prevalentemente argillosi, tufacei, calcarei.

Forma d'allevamento Pergola.

Vendemmia Da settembre a ottobre.


Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica Colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdognoli. Al naso fine, intenso con sentori di fiori di vite e sambuco, pesca gialla e albicocca. Piacevoli le sensazioni minerali. Al palato secco, sapido, equilibrato con sensazioni minerali, fruttate e floreali che richiamano le sensazioni dell'olfatto. Un'ottima beva giovane con interessanti spunti aromatici se invecchiato fino a 5 anni.

Vol. 12,5%.

Abbinamento consigliato Risotti, piatti di pesce, carne bianca, formaggi freschi e di media stagionatura, sformati e minestre di verdure, uova e asparagi.

Temperatura di servizio 10°C - 12°C.


375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA