

# SOAVE CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorte** Garganega.

**Lage und Charakteristik der Weinberge** Die Weinberge befinden sich im Soave Classico.

**Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit** Die original vulkanischen Hügel erstrecken sich auf einer Höhe von 150 Meter ü.d.M. mit vorwiegend ton-, tuffstein- und kalkhaltigen Böden.

**Reberziehung** Pergola.

**Ernte** Von September bis Oktober.

**Vinifizierung** Sanfte Pressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank bei kontrollierter Temperatur.

**Sensorische Beschreibung** Die Farbe ist strohgelb mit leichten, goldenen Reflexen. Der Duft ist intensiv und erinnert an Holunderblüten, gelbe Pfirsiche und Aprikosen. Ansprechend sind vor allem die mineralischen Noten. Im Mund präsentiert sich der Wein trocken, würzig und harmonisch mit einer angenehmen Mineralität. Die fruchtigen und blumigen Duftnoten sind auch im Nachhall noch präsent. Ein Wein der jung Trinkfreude bereitet, aber der dank seiner aromatischen Aromen auch gereift nach fünf Jahren noch wohlschmeckend ist.

**Alkohol** 12,5%.

**Harmonie mit Speisen** Eine optimale Begleitung zu Risotti, Fischgerichten, weißem Fleisch, frische oder mittelgereifte Käsesorten, Gemüseaufläufe und -suppen, Eiergerichte und Spargel.

**Serviertemperatur** 10°C - 12°C.

375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA