



SOAVE DOC "CALICE D'ITALIA"



Denominazione: SOAVE DOC

Uve: 100% Garganega

Zona di Produzione: Soave DOC

Dati analitici:

Alcool 12,5 % vol.

Zuccheri g/l 2

Acidità totale g/l 5,6

VIGNETO

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Sistema di allevamento: Spalliera e pergola veronese

Resa ettaro: mediamente 90 q / ha

IN CANTINA

Vinificazione: decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto.

Successivo inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 100 % acciaio

DATI VISIVI E GUSTO – OLFATTIVI

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso: leggermente fruttato, ricorda la mela, la pesca e la pera. La fragranza floreale si ritrova nel glicine e nell'acacia.

Al palato: rispecchia il naso; il retrogusto lievemente cremoso conferisce bevibilità e freschezza.

Abbinamenti gastronomici: aperitivi, antipasti e primi piatti. Ottimo con piatti di pesce. Versatile anche con carne bianca.

Servizio: 4-6°C

Bicchieri consigliati: bicchiere a calice ampio

CONFEZIONE: 6 BOTTIGLIE