

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate in bianco, ne segue una leggera macerazione sulle bucce per 6-8 ore. Il prodotto, separato dalla buccia, viene portato a 10 °C e lasciato decantare per 12 ore. Viene quindi avviata la fermentazione alla temperatura di 18 °C con lieviti selezionati. Ultimata la fermentazione, il prodotto viene separato dalla feccia grossolana e lasciato su feccia fine per circa due mesi, ultimata questa fase viene pulito e stoccato in serbatoi di acciaio inox.

NOTE DELL'ENOLOGO

Ha profumi fruttati che ricordano la frutta a polpa gialla come mela golden e pesca bianca e delicate note floreali. Al palato è fresco e sapido e ben equilibrato.

ABBINAMENTO

Si può accompagnare ad antipasti, primi e secondi piatti di pesce. Da servire fresco a 10-12 °C.

Colori d'Italia

Questa linea abbraccia i classici d'Italia con uno stile giovane e moderno. Strizza l'occhio alle tavole delle diverse tradizioni gastronomiche, facile da abbinare, una collezione di vini bianchi e rossi per riscoprire i sapori della famiglia italiana.



Provenienza
Soave

Gradazione Alcolica
12%

Uve/Blend
Garganega
Trebiano di Soave

PH
3.05

Acidità totale
5.60 g/l

Periodo Vendemmia
Metà settembre

Zucchero residuo
7.50 g/l