



## SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### DESCRIZIONE

Un altro vino storico della tradizione enologica Pasqua. Questo vino cresce su terreni collinari di origine vulcanica, frutto di un attenta selezione in vigna.

### 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° 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 DEGUSTATIVE

Al naso, denota fragranze fruttate e di fiori bianchi, con sentori di mela golden e mandorla. Delicato, di medio corpo, armonico e fresco, adatto ai palati più esigenti.

### ABBINAMENTO

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

### CAPITOLI

I grandi vini italiani della tradizione vinicola italiana incontrano la storia e la cultura della famiglia Pasqua in questa selezione che percorre lo stivale, attraverso i vitigni e le uve famosi in tutto il mondo.



---

#### Provenienza

Soave

---

#### Gradazione Alcolica

12%

---

#### Uve/Blend

Garganega  
Trebbiano di Soave

---

#### PH

3,10

---

#### Acidità totale

5,50 g/l

---

#### Periodo

#### Vendemmia

Metà settembre

---

#### Zucchero residuo

6,12 g/l