



Terre di Valgrande

Soave DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Verona

VITIGNI

Garganega
Trebbiano di Soave

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva, fermentazione in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata per circa 20 giorni. Poi maturazione per circa 3 mesi ed imbottigliamento.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,80 g/l
Grado alcolico: 12,50%

NOTE ORGANOLETTICHE

Il nostro Soave è di colore giallo paglierino. Delicato e leggero, offre sentori di mandorle e di fiori delicati. Ottimo come aperitivo, con gli antipasti o le minestre.
Temperatura di servizio 14-16 °C.

