



Soave DOC Classico

WEISSWEINE



Alkohol: 12% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Typisches Hügelland der Gemeinden von Soave und Monteforte östlich von Verona.

Rebsorten: Unser Soave DOC Classico wird aus 100% Garganega Trauben hergestellt. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Dachlaubenerziehung.

Boden: Die Garganega Trauben wachsen auf einem durch vulkanischem Gestein geprägten Erdboden, der aus einer besonderen Art von Tuffstein besteht.

Weinbereitung und Herstellung: Maischegärung mit einem geringen Kontakt mit den Traubenschalen und Kernen und unter einer kontrollierten Temperatur von 15-16°C in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Trockener Weißwein, frisch, fruchtig und aromatisch, perfekt zu leichten Gerichten.

Farbe: Klar leuchtendes Strohgelb mit bisweilen grünlichen Reflexen.

Duft: Fruchtig und zart, feiner Duft nach weißen Blumen und Kirschblüten.

Geschmack: Rund, frisch und trocken mit einem Hauch von Mandel.

Trinktemperatur: 8-10°C.

Lagerung: Soll jung getrunken und in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

Serviovorschlag: Wir empfehlen unseren Soave Classico DOC zur leichten mediterranen Küche mit Fisch oder weißem Fleisch.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,20 g/l

Zucker: 8,50 g/l

SO₂ gesamtmenge: 96 mg/l

Freies SO₂: 31 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 21,8 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,15 g/l

