

Soave

DOC Classico



Alcool: 12.5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica collinare dei comuni di Soave e Monteforte a est di Verona.

Uve: Da uva bianca Garganega (100%). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

Composizione del suolo: Terreni di origine vulcanica ed alluvionale.

Sistema di vinificazione: Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino bianco secco, fresco, fruttato e fragrante, perfetto per pasti con pietanze leggere.

Colore: Giallo paglierino leggero, tendente al verdolino.

Profumo: Tipico, fruttato, delicato e fine, ricorda i fiori di vite e di ciliegio.

Sapore: Fresco, asciutto, di giusto corpo, con accenno alla mandorla.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Tipico vino da pesce, indicato anche per antipasti e piatti leggeri.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
8.00 g/l	5.50 g/l	0.15 g/l	93 g/l	29 g/l	22.5 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM