

Soave

i Classici

Doc Classico

Anbaugbiet:

Soave Classico (hügeliges Gebiet im Osten Veronas)

Boden:

Tuffstein, Boden vulkanischen Ursprungs

Rebsorten:

Garganega
Trebbiano

Weinlese:

Handlese im Laufe einer einziger Erntesession

Weinbereitung:

sanfte Pressung und darauffolgende temperaturkontrollierte Gärung des Vorlaufmostes

Ausbau:

In Stahltanks

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 12.5 % Vol.

Farbe:

hell strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet:

charakteristischer, feiner Duft nach weißen Blumen

Geschmack:

frisch und trocken, mit mittlerem Körper

Serviervorschläge:

geeignet zu Fischvorspeisen, weißem Fleisch, Fischrisotto, Eiergerichten und leichten Küche im Allgemeinen

Lagerfähigkeit:

ein jung zu trinkender Wein

Serviertemperatur:

10°-12°C



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it