

Soave

Vigne Alte Doc Classico

Anbaugbiet:

Soave Classico Gebiet (hügeliges Gebiet im Osten Veronas)

Boden:

Tuffstein, Boden vulkanischen Ursprungs

Rebsorten:

Garganega
Trebbiano
Chardonnay

Weinlese:

Traubenselektion durch Handlese, zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife

Weinbereitung:

Kurze Maischegärung, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes

Ausbau:

in Stahltanks

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 12.5 % Vol.

Farbe:

strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet:

intensiv, delikates, mit Anklängen an Holunder- und Rebenblüten

Geschmack:

elegant, langanhaltend, mit leicht bitterem Nachgeschmack

Serviervorschläge:

empfohlen zu Fischvorspeisen, weißem Fleisch, Fischrisotto, Eiergerichten und leichter Küche im Allgemeinen

Lagerfähigkeit:

ein jung zu trinkender Wein, um sein typischer Duft am besten zu genießen

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