

# Soave

## *i Classici*

### Doc Classico

**Zona di produzione:**

Soave Classico (zona orientale delle colline veronesi)

**Suolo:**

tovo, suolo di origine vulcanica

**Vitigni:**

Garganega  
Trebbiano

**Raccolta:**

a mano in un unico passaggio

**Metodi di produzione:**

pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata

**Affinamento:**

in acciaio

**Dati analitici:**

alcol 12.5 % vol.

**Colore:**

giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi verdognoli

**Bouquet:**

caratteristico, fine, con sentori di fiori bianchi

**Sapore:**

fresco, asciutto, di medio corpo

**Abbinamento gastronomico:**

antipasti di pesce, carni bianche, risotti di mare, piatti a base di uova e piatti leggeri in genere

**Consumo:**

vino da bersi giovane

**Temperatura di servizio:**

10°-12°C



**ZENI**  
1870

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