

Soave

Vigne Alte Doc Classico

Zona di produzione:

Soave (zona orientale delle colline veronesi)

Suolo:

tovo, suolo di origine vulcanica

Vitigni:

Garganega
Trebbiano
Chardonnay

Raccolta:

a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione:

macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento:

in acciaio

Dati analitici:

alcol 12.5 % vol.

Colore:

giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Bouquet:

intenso, delicato con sentori di sambuco e fiori di vite

Sapore:

elegante, persistente e con leggero retrogusto amarognolo

Abbinamento gastronomico:

antipasti di pesce, carni bianche, risotti di pesce, 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