



## Soave doc classico

**Zona di produzione:** Soave Classico (sulle colline della zona orientale della provincia di Verona)

**Suolo:** tovo, suolo di origine vulcanica

**Produzione in vigna:** ca. 80 q.li per ettaro

**Vitigni:** Garganega 95% - Trebbiano 5%

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Bouquet:** avvolgente, caratteristico, con note di mandorla dolce e sambuco

**Sapore:** morbido, equilibrato e persistente

**Metodo di produzione:** macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

**Affinamento:** in barriques da 225 litri e successivo riposo in acciaio

**Consumo:** vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni, servito alla temperatura di 12-14°C