



www.zeni.it

Soave doc classico



Zona di produzione: Soave Classico (zona orientale delle colline veronesi)

Suolo: tovo, suolo di origine vulcanica

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Vitigni: Garganega - Trebbiano

Colore: giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi verdognoli

Bouquet: caratteristico, fine, con sentori di fiori bianchi

Sapore: fresco, asciutto, di medio corpo

Metodo di produzione: pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Consumo: vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12° C per gustarne appieno la caratteristica fragranza