

SOAVE DOC 2018

CARATTERISTICHE

Denominazione: Soave Doc

Vitigno: Garganega e Trebbiano di Soave

Zona di produzione: dalle Valle D'Alpone in Verona

Vinificazione: 3 ore di macerazione in atmosfera di anidride carbonica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C.

Affinamento: In vasche di acciaio per minimo 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino tenue. Aroma di fiori bianchi, frutta a polpa gialla con note di salvia. Struttura ben bilanciata tra acidità e mineralità con un finale fresco.

Abbinamento: Con antipasti, pesce e piatti leggeri o come aperitivo.

Produzione: 15000 bottiglie (750ml)

Chiusura: Tappo a vite

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità totale: 6g/l

Resa per ettaro: 90 hl

Bicchieri: Vino bianco giovane

Data di rilascio: Febbraio 2019

Zuccheri: 4,0g/l

Estratto netto: 20,8g/l



FEATURES

Denomination: Soave Doc

Varietal: Garganega e Trebbiano di Soave

Production zone: Alpone Valley in Verona

Vinification: 3 hours of maceration in CO2 rich atmosphere and fermentation at 14-16°C.

Maturation: In stainless steel for at least 3 months.

Tasting notes: Light straw yellow colour. Aromas of white flowers and yellow fruits with note of sage. Good balanced between acidity and minerality with a fresh finish.

Food pairing: Appetizers, fish and light dishes or as aperitif.

Production: 15000 bottles (750ml)

Closure: Screw cap

Serving temperature: 10-12°C

Alcohol: 12,5%

Total acidity: 6g/l

Yield per hectare: 90 hl

Suggested glass: Young white wine

Release date: February 2019

Residual sugar: 4,0g/l

Net extract: 20,8g/l

