



## **SOAVE** CLASSICO DOC

2011

**PROVENIENZA:**

zona del Soave Classico. Le uve provengono da un vigneto situato in collina, nel comune di Monteforte d'Alpone.

Il terreno di questa collina è prevalentemente di origine vulcanica e ricco di microelementi.

**VITIGNI:**

Garganega 90%, Trebbiano Veronese 10%

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

12% vol.

**MATURAZIONE:**

4 mesi di affinamento in botti di acciaio inox

**COLORE:**

giallo dorato

**PROFUMO:**

intenso di fiori bianchi

**SAPORE:**

elegante e persistente, con note di mandorla

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

primi piatti, zuppe, pesce e carni bianche

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10-12° C.

**BOTTIGLIA:**

375 ml – 750 ml