



ANTICHE TERRE®  
VENETE

www.anticheterrevenete.it



## SOAVE

**CLASSIFICAZIONE.** Vino bianco secco D.O.C..

**UVAGGIO.** Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay. Le uve provengono dall'area nord - est di Verona.

**PROCESSO DI PRODUZIONE.** L'uva viene pressata e lasciata macerare con le bucce per circa sei ore, dopo si ha la separazione del mosto dalle parti solide, e vengono aggiunti i lieviti selezionati. La fermentazione, a temperatura controllata intorno ai 14 - 18 °C, viene effettuata in serbatoi d'acciaio inossidabile per otto-dieci giorni. Il vino viene poi lasciato riposare per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

**CONTENUTO ALCOLICO TOTALE.** 12,5%.

**ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO.** 5.8 grammi per litro.

**DURATA.** È un vino da bere preferibilmente giovane entro i tre anni.

**COLORE.** Giallo tenue e paglierino.

**AROMA.** Fruttato con sentori di mela, pera e pietra focaia.

**GUSTO.** Questo è un vino morbido e fruttato con un finale delicato e minerale, e un retrogusto sapido e persistente.

**SERVIZIO.** Da servire intorno ai 12 - 14 °C.

**ABBINAMENTI.** Pesce, carne bianca, uova, pasta con formaggio e vellutate.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13