



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



SOAVE STELVIN CAP

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 fruttato con una finale delicato e minerale. Morbido, con un retrogusto sapido e persistente.

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

ABBINAMENTI. Pesce, carne bianca, uova o pasta con formaggio o vellutate.



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