



ANTICHE TERRE
VENETE



Soave

Classificazione

Vino Soave D.O.C.

Regione

Vino Soave D.O.C.

Uvaggio

Garganega.

Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla seconda settimana di Settembre.

Vinificazione

Le uve vengono pressate e lasciate con le bucce a macerare per circa 6 ore e quindi separate dalle parti solide e fermentate in tini di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra 14-18°C.

Invecchiamento

Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in acciaio per mantenerne la freschezza.

Contenuto Alcolico Totale

12,5 %.

Durata

Se il vino viene conservato correttamente a temperatura costante di 8-12°C, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si preserva perfettamente per 3 anni.

Colore

Giallo tenue e paglierino.

Aroma

Fruttato fresco, caratterizzato da note di frutta a bacca bianca e sentori di frutti esotici.

Gusto

Un vino morbido e fruttato con un finale delicato e minerale, e un retrogusto sapido e persistente.

Temperatura di Servizio

Da servire intorno ai 12 - 14°C.

Abbinamenti

L'abbinamento più indicato è quello con la carne bianca, pesce di lago e di mare e vellutate.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

