

## Soave DOC Classico

---



**Regione.** Soave, Verona, Veneto.



**Uve.** Garganega 70%, Trebbiano 30%.



**Vinificazione.** Uve fresche raccolte a mano da vigneti di origine vulcanica, pressatura, breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata.



**Note gustative.** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet di fiori di campo. Sapore asciutto, armonico, sapido e minerale.



**Analisi.** Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5.7 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



**Gastronomia.** Ideale come aperitivo, con antipasti, con piatti leggeri e di pesce. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8 - 10 °C.



**Bottiglia.** "Renana" 750 ml (in cartone da 6 bt.), 375ml (in cartoni da 24 bt), 250ml (in cartoni da 30 bt), 1L (in cartoni da 6 bt.), 1,5L (in cartoni da 6 bt.).

