

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



SOAVE DOC CLASSICO

Soave se remarcă mai presus de toate vinurile albe; unii susțin că Dante a dat acestui oraș de lângă Verona numele de Soave pentru excelența vinului său. Lasă-ți nasul să fie mângâiat de notele sale delicate de fructe albe. Gustul se bucură de armonie, prospețime și o notă finală de neuitat de migdale amare tipice viței de vie Garganega. Momentul ideal pentru a vă delecta cu acesta este în timpul aperitivelor și cu mâncăruri de paste cu legume și pește. Puneți-l pe masă la 10 -12°C.

VIILE

Situate în inima zonei Soave Classico, la poalele dealurilor, la 80 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: de origine vulcanică. Vița de vie înierbată. Sistem de susținere: pergola veroneză modificată. Vârsta viței de vie: de la 20 la 30 de ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 22. Densitatea plantării: 2.500 de butași la hectar. Randament mediu pe hectar: 84 hl.



SOIURI

80% Garganega

15% Trebbiano

5% Chardonnay



TIP VIN

Vin alb sec



FORMAT

375ml,
750 ml



TEMP. SERVIRE

10-12 °C



CONȚINUT ALCOOL

12,5% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare la sfârșitul lunii septembrie. Vinificație: Zdrobire cu dezciorchinarea strugurilor, presare ușoară în prese pneumatice. Fermentare la temperatură controlată de 14 - 16°C. Conservat în rezervoare de inox. Stabilizare: proteică și tartrică.

ASOCIERI CULINARE

Se potrivește cu aperitive și paste cu legume și pește

Dionisos

Casa de Vinuri Selectionate

work of art