

SOAVE DOC BRUT SPUMANTE


DOMINI VENETI
Our Valpolicella, Your Wines.

Regiunea vitivinicolă Soave a câștigat premiul acordat de FAO prin proiectul GIAHS (Sisteme Agricole cu Importanță Globală pentru Patrimoniul Mondial). Datorită acestei recunoașteri, a fost clasificat ca Sit al Patrimoniului Mondial pentru Agricultură, clasificare acordată prima dată unui teritoriu italian legat de viticultură. În acest context calitativ, Domini Veneti și-a aplicat filozofia de selecție și a creat acest spumant.



750 ml



100% Garganega



Vin alb spumant
Alcool 12% Vol.



VIIILE

Valea și dealurile din Valea Alpone.



PRODUCTIE

Recoltare: sfârșitul lunii septembrie, pentru a păstra aciditatea.

Vinificare: strugurii sunt desciorchinați și presați delicat. Mustul este fermentat la o temperatură scăzută în rezervoare de oțel inoxidabil, apoi vinul este transformat în vin spumant folosind Metoda Charmat.

Maturare; în rezervoare de oțel inoxidabil.

ASPECT

Galben pal cu nuanțe verzui

AROMA

Fin, delicat cu note de mere verzi și pâine proaspăt coaptă.

GUST

proaspăt, armonios, cu aciditate medie



ASOCIERI CULINARE

Un vin clasic de aperitiv, dar și cu antipasto și feluri principale de mâncare ușoare. Se servește la 6-7°C




Casa de Vinuri Seleccionate

work of art