

# SOAVE DOC CLASSICO COSTE

  
DOMINI VENETI  
Our Valpolicella, Your Wines.

"Coste" este cea mai tânără zonă de cultivare cu vii cultivate pe dealuri cu sistem Pergola.

Datorită expunerii nordice, strugurii nu vor fi niciodată supuși supra-coacerii și își vor păstra principalele caracteristici aromatice.

Solul vulcanic este similar cu solul din Alsacia, astfel încât Garganega ajunge la expresii similare cu Riesling-ul de dincolo de Alpi.



750 ml



100% Garganega



Vin alb sec  
Alcool 13,00% Vol.



## VIIILE

Coste este un UGA din Soave Classico, cu pante și dealuri abrupte.

## PRODUCTIE

**Recoltare:** începutul lunii octombrie.



**Vinificație:** după zdrobire, mustul se răcește imediat până la 12 °C pentru a păstra aroma varietală a soiului de struguri. Fermentarea începe la o temperatură controlată de 15°C timp de aproximativ o săptămână.

**Maturare:** 20% în barique francez timp de 6 luni, 80% se păstrează în rezervoare. După 6 luni, se amestecă vinurile în rezervoare de beton.

## CULOARE

Galben pai intens cu reflexii aurii.

## GUST

Amplu și bine echilibrat, cu note de violete, floare de soc, flori albe și note ușoare de stejar.



## ASOCIERI CULINARE

Aperitive, pește, crustacee, carne albă. Se serveste la 13°C



  
Casa de Vinuri Selectionate

*work of art*