

# SOAVE DOC CLASSICO FOSCARINO

  
DOMINI VENETI  
Our Valpolicella, Your Wines.

Solul vulcanic din zona "Foscarino" conferă gustului o notă minerală clară, susținută de o aciditate excelentă, perfect echilibrată. Această ultimă caracteristică mărește longevitatea vinului, făcând din acest Soave cel mai potrivit vin alb pentru a fi consumat după 24 de luni de învechire.



750 ml



100% Garganega



Vin alb sec  
Alcool 13,00% Vol.



## VIILE

Zona este printre cele mai cunoscute din arealul Soave Classico. Viile se află pe 3 dealuri vulcanice: Foscarinetto - 282 de metri deasupra nivelului mării, Boccara - 292 de metri și Monte Foscarino - 295 de metri deasupra nivelului mării.

Întreaga zonă se caracterizează prin soluri din origine vulcanică care au o adâncime moderată și de prezența unor roci bazaltice zdrobite în primul metru de adâncime.



## PRODUCȚIE

**Recoltare:** mijlocul lunii octombrie

**Vinificare ;** temperatură controlată, în rezervoare de inox

**Maturare:** 10% din producție se maturează în baricuri franceze timp de 5 luni iar cealaltă parte în rezervoare de inox, care se cupajează la sfârșitul lunii aprilie.

## CULOARE

Galben pai intens cu reflexii verzui

## AROMĂ

delicată și intensă, amintește de florile de soc și păducel.

## GUST

sec, proaspăt, cu corp datorită nuanțelor de barique, armonios, cu un postgust de migdale.



## ASOCIERI CULINARE

Toate preparatele din pește, aperitive pe bază de brânzeturi proaspete și paste/ rizotto cu trufe și ciuperci. Se servește la 13°C.



  
**Dionisos**  
Casa de Vinuri Selectionate

*work of art*