

# Soave DOC

**ZONA DI PRODUZIONE:** Monteforte d'Alpone

**ETA' DEL VIGNETO:** 30-60 anni

**ESPOSIZIONE:** Sud est

**ALTITUDINE:** 150-250 m

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Vulcanico

**VITIGNI:** 100% Garganega

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Veronese

**RESA PER ETTARO:** 70 hl/Ha

**PERIODO DI VENEDEMMIA:** 15 Settembre - 15 Ottobre

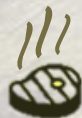
**TECNICHE DI VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve prima della fermentazione che avviene a 13°C – 14°C. Successiva elevazione in vasche di acciaio.

**CARATTERISTICHE:** Di colore giallo chiaro, al naso arrivano intensi i fiori e la frutta: biancospino e gelsomino e poi, in crescere, albicocca e pesca con marcate note esotiche. In bocca è fresco con una accentuata mineralità e buona sapidità. Questo vino, per la sua freschezza, è particolarmente indicato come aperitivo.

**SI ABBINA CON:**



Stuzzichini



Carni bianche



Cucina di mare  
semplice

