



OTTO

soave classico doc



*Dedicato al mio amatissimo border collie,
fedele compagno delle mie giornate.
L'espressione più giovane dei nostri Soave.*

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone / Soave

ALTITUDINE 150-250 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNO 100% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese e Guyot

RESA PER ETTARO 70 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA Da metà Settembre a metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspigiatura.

Pressatura soffice, temperatura di fermentazione 13°,
fermentazione ed elevazione in acciaio.

ESPRESSIONE

Di colore giallo chiaro, i suoi profumi sono ricchi di florealità (biancospino e gelsomino) e di frutta a polpa gialla (drupa, pesca e albicocca). Al palato evidenzia una netta freschezza minerale e una decisa sapidità.

ABBINAMENTI

Un ottimo vino da aperitivo accompagnato da appetizers delicati o prosciutto dolce crudo di Parma e formaggi freschi. Ideale anche con primi piatti, risotti di pesce di lago e zuppe di verdura fresche.