



SOAVE 2024

D.O.C.

CARATTERISTICHE

Denominazione: Soave DOC

Vitigno: 100% Garganega

Zona di produzione: Veneto, Verona, Mezzane

Anno di vendemmia: 2024

Produzione: raccolta ad inizio settembre su vecchio vigneto a pergola veronese con bassa produzione/ettaro in alta collina, leggero appassimento in cassetta.

Affinamento: acciaio 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: fresco e fruttato con note di fiori bianchi, agrumi, pesca

Abbinamenti: Pesce, carni bianche in cotture semplici, primi piatti a base di pesce o verdure, formaggi freschi.

Produzione: 10.000 bott./750 ml

Chiusura: Tappo a vite

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

Gradazione alcolica: 13%

Zuccheri: 5.1 g/l

Acidità totale: 5.5 g/l

Estratto totale: 21,00 g/l

Sistema di allevamento: pergola, 3.300 vigne per ha

FEATURES

Denomination: Soave DOC

Varietal: 100 % Garganega

Production zone: Veneto, Verona, Mezzane

Vintage: 2024

Production: is produced by harvesting in early September on an old vineyard of pergola veronese. Light withering before crushing.

Maturation: stainless steel vats for 6 months

Tasting notes: fresh with notes white flowers, citrus and peach.

Food pairings: Seafood, simply cooked white meats, vegetables or fish first courses.

Productions: 10.000 bott./750 mL

Closure: screw cap

Serving temperature: 8 - 10°C

Alcohol: 13%

Zuccheri: 5.1 g/l

Acidity: 5.50 g/l

Extract: 21.00 g/l

Trellis system: pergola, 3.300 vines per ha