



## SOAVE 2023

D.O.C.



### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Soave DOC

**Vitigno:** 100% Garganega

**Zona di produzione:** Veneto, Verona, Mezzane

**Anno di vendemmia:** 2023

**Produzione:** vendemmia tardiva su vecchio vigneto a pergola veronese con bassa produzione/ettaro in alta collina.

**Affinamento:** acciaio 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** fresco e fruttato con note di pera e pesca.

**Produzione:** 10.000 bott./750 ml

**Chiusura:** Tappo a vite

**Temperatura di servizio:** 12 -13°C

**Gradazione alcolica:** 13%

**Zuccheri:** 5.1 g/l

**Data di rilascio:** Aprile 2024

**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:** 2023

**Production:** is produced by delayed harvest on an old vineyard of pergola veronese.

**Maturation:** stainless steel vats for 6 months

**Tasting notes:** fresh with notes of peach and pear.

**Productions:** 10.000 bott./750 mL

**Closure:** screw cap

**Serving temperature:** 12 -13°C

**Alcohol:** 13%

**Zuccheri:** 5.1 g/l

**Release date:** April 2024

**Acidity:** 5.50 g/l

**Extract:** 21.00 g/l

**Trellis system:** pergola, 3.300 vines per ha