



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