

Soave Classico

-Silvano Piacentini-



Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

La vinificazione si svolge in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.



AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino si affina per 4 mesi in vasche d'acciaio inox.



Colore giallo paglierino brillante attraversato da sfumature verdognole.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso note di mela matura e susine, avvolte da un delicato accenno floreale e da un ritorno di pietra focaia.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Garganega

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, metà Settembre



Sul palato la vena acida e minerale è particolarmente sapida e dona freschezza e brio ad una sensazione gustativa di buon corpo, che si chiude su un tocco ammandorlato molto stimolante.