

SOAVE

D.O.C.



 Garganega e
Trebbiano  6°C  0,75l  12%

Soave è un piccolo borgo appena fuori Verona, dal quale nasce l'omonimo vino. Composto da Garganega e Trebbiano è un vino equilibrato e piacevole, chiude con una nota di mandorla amara, tratto distintivo della garganega. Un vino adatto come aperitivo e con piatti delicati.

Sottosuolo: Argilloso

Affinamento: 4 mesi in vasca di acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:

- **Colore:** giallo paglierino
- **Profumo:** intenso con sentori di frutta gialla
- **Gusto:** armonico, fresco e vellutato