

# SOAVE CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigno** Garganega.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto** Prodotto da uve di vigneti locati nella zona del Soave Classico.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** Collina di origine vulcanica a 150 metri s.l.m. con terreni prevalentemente argillosi, tufacei, calcarei.

**Forma d'allevamento** Pergola.

**Vendemmia** Da settembre a ottobre.


**Vinificazione** Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Descrizione organolettica** Colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdognoli. Al naso fine, intenso con sentori di fiori di vite e sambuco, pesca gialla e albicocca. Piacevoli le sensazioni minerali. Al palato secco, sapido, equilibrato con sensazioni minerali, fruttate e floreali che richiamano le sensazioni dell'olfatto. Un'ottima beva giovane con interessanti spunti aromatici se invecchiato fino a 5 anni.

**Vol.** 12,5%.

**Abbinamento consigliato** Risotti, piatti di pesce, carne bianca, formaggi freschi e di media stagionatura, sformati e minestre di verdure, uova e asparagi.

**Temperatura di servizio** 10°C - 12°C.

  
375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA