

# SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

## VITIGNI

**Uve:** Garganega

**Sistema di allevamento:** doppia cortina

**Ceppi per ettaro:** 6000

**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

**Altitudine:** 80-100 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di Ottobre

**Resa:** 130 q.li/Ha

## VINEYARD

**Grapes:** Garganega

**Training system:** double curtain

**Stumps per hectare:** 6000

**Soil:** medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

**Altitude:** 80-100 m/above sea level

**Harvest:** first decade of October

**Yield:** 130 q.li/Ha

## WEINBERG

**Rebsorten:** Garganega

**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung

**Rebstöcke pro Hektar:** 6000

**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

**Höhe:** 80-100 Meter über Meeresspiegel

**Erntezeit:** Erste Dekade Oktober

**Trauben:** 130 Doppelzentner/Hektar

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a a temperatura controllata (16-18°C)

Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

## VINIFICATION

Soft pressing, fermentation at controlled temperature (16-18°C).

Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.  
Bottling in a sterile line with vacuum sealing

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino tenue

**Profumo:** fresco con sentori di banana e pesca

**Sapore:** morbido e piacevolmente fruttato

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** Pale straw yellow

**Parfum:** Fresh with hints of banana and peach

**Taste:** Soft and pleasantly fruity

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Helles Strohgelb

**Bukett:** Frisch mit Noten von Banane und Pfirsich

**Geschmack:** Weich und angenehm fruchtig

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12% vol

**Estratto secco netto:** 18 g/l

**Zuccheri riduttori:** 5,5 g/l

**Acidità totale:** 5,3 g/l

**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 12% vol

**Net dry extract:** 18 g/l

**Reducer sugars:** 5,5 g/l

**Total acidity:** 5,3 g/l

**Total sulphites:** 90/110 mg/l

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 12% vol

**Trocken Extrakt:** 18 g/l

**Restsüsse:** 5,5 g/l

**Säuregehalt:** 5,3 g/l

**Gesamtschwefeldioxid:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnarlo ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce

**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C

## FOOD MATCHING

Recommended with appetizers, delicate flavored dishes and especially fish

**Service notes:** served at a temperature of 10-12°C

## SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, Gerichten mit mildem Geschmack und besonders zum Fisch

**Serviertemperatur:** servieren bei 10-12°C



Garganega



10-12°C



12% vol



750 ml