

VENETO

SOAVE D.O.C.



750 ml



12,0% Vol



10/12°C

I

VARIETÀ DELLE UVE: Garganega.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino tenue.
Profumo: intenso con sentori di frutta secca.
Sapore: morbido e delicato con un fine perlage.
CONSIGLI DEL PRODUTTORE
Abbinamento: si consiglia di accompagnare ad antipasti, minestre o piatti di gusto delicato.

EN

VARIETY OF GRAPES: Garganega.
COMPOSITION CHARACTERISTICS
Colour: straw yellow.
Bouquet: intense with hints of fresh fruit.
Taste: soft and delicate.
PRODUCER'S RECOMMENDATIONS
Food matching: to sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste.

D

REBSORTEN: Garganega.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Farbe: strohgelb.
Bukett: intensiv mit Bukett von frischen Obst.
Geschmack: samtig und delikat.
EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER
Speiseempfehlung: zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte.

CORTE NOVA