



Terre
del Dogado

**SOAVE
CLASSICO**

Denominazione di Origine Controllata

DOC
AB 102/11
450/11/10



SOAVE CLASSICO DOC

Uve / Grapes: 70% Garganega, 30% Trebbiano

Resa per Ettaro / Yield per Hectare: 140 q/ha

Zona di Produzione: Soave (zona classica e storica), Verona

Production Area: Soave (Classical and historical Soave area), Verona

Terreni: Prevalentemente basaltici di origine vulcanica.

Soil: Generally basaltic soils of Volcanic origin.

Vinificazione: Prodotto con uve selezionate e raccolte a mano, provenienti da vigneti situati in collina nel cuore di Soave. La vendemmia avviene al momento ottimale della maturazione delle uve, ancora ricche di acidità naturale e mai sur-maturate, evitando in questo modo di bruciare i profumi e perdere quindi la fragranza del frutto. Soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Dopo una serie di decantazioni naturali, il vino viene imbottigliato con la tecnica della micro-filtrazione sterile per salvaguardare freschezza e tipicità degli aromi.

Vinification: Produced with selected grapes handly harvested, situated in hill vineyards in the heart of Soave area. The grape harvest occurs at the appropriate moment of the maturation, with the grape still rich of natural acidity and never overripe because in this case all the flavors would burn. Soft pressing and fermentation at controlled temperature. After series of natural decantations the wine is bottled with the cold-microfiltration technique to safeguard freshness, typicality and flavors.

Aspetto: Giallo paglierino scarico, limpido.

Aspect: Bright straw yellow, limpid.

Bouquet: Fine, delicato e floreale all'olfatto, intenso con note di fiori di acacia, mela, arancio e sentori minerali.

Bouquet: Fine, delicate and flowery bouquet, intense with hints of acacia flowers, apple, citrus and mineral aromas.

Palato: Secco e fresco al palato, soffice ed equilibrato, di medio corpo, con un tipico finale amarotico, persistente.

Taste: Dry and fresh taste, soft and superbly balanced, medium bodied, with a typical bitter aftertaste, persistent.

Alcohol: 12,5% Vol

Abbinamenti Consigliati: Ideale come aperitivo e con antipasti leggeri di pesce, capesante crude o al forno, cozze e vongole, orata al cartoccio, risotto ai frutti di mare; ottimo anche se accostato a formaggi freschi come la robiola ed il mascarpone.

Pairings: Ideal as aperitif, with appetizers, light meals and fish dishes, scallops, mussels and clams, bream baked in foil, seafood risotto; it goes well also with soft cheeses, such as robiola and mascarpone.

