

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## SOAVE DOC CLASSICO

Un vino che si distingue su tutti i vini bianchi: il **Soave**. Per alcuni, il nome **Soave** sarebbe stato assegnato alla città veronese da cui proviene questo vino bianco dal poeta Dante per la bontà del suo vino.

Lasciati solleticare le narici dalle note delicate di frutta bianco. **Fai gioire il palato di armonia, freschezza e un imperdibile finale di mandorla amara tipica del vitigno Garganega.**

Il momento ideale per tutta questa estasi è durante **gli antipasti e i primi piatti di pasta con verdure e pesce. Portalo in tavola a 10°-12° C.**

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della zona del Soave Classico, in un'area pedecollinare a 80 metri s.l.m. con terreni di origine vulcanica. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola veronese modificata. Età delle viti in produzione: da 20 a 30 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 84 hl.



### UVAGGIO

80% Garganega

15% Trebbiano

5% Chardonnay



### TIPOLOGIA

Vino bianco secco



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

10-12 °C



### GRADO ALCOLICO

12,5% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve, pressatura soffice a membrana. Fermentazione senza bucce alla temperatura controllata di 14°-16° C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

**ABBINAMENTI IN CUCINA.** Si accompagna ottimamente ad antipasti, primi piatti di pasta con verdure e pesce.

### ANNATA 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili che hanno ridotto la produzione, e da stress idrico, ben sopportato dalle nostre viti grazie al terreno argilloso su cui crescono.

Le uve raccolte sono molto sane, integre, con tenore zuccherino elevato che hanno portato alla produzione di vini godibili da fin da subito.