

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

375 ml,
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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse

temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)