

# 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 2020

Ottima l'annata 2020 per i vini bianchi. Preceduta da un inverno mite e siccitoso, il germogliamento è partito con sostanziale anticipo rispetto alla stagione precedente. I mesi di aprile e maggio sono stati perturbati e piovosi e le basse temperature registrate hanno rallentato la corsa delle viti per arrivare alla fioritura in giugno in perfetto stato.

I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi, ventilazione e un perfetto apporto idrico che hanno portato le vigne a essere rigogliose e sane, senza attacchi di peronospora o altre malattie. I vini bianchi ottenuti sono molto eleganti e di grande bevibilità grazie ad un contenuto acido importante ed un quadro aromatico che esprime grande freschezza.



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