

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## SOAVE DOC CLASSICO

Ein Wein, der sich von allen Weißweinen abhebt: der Soave. Einige sind davon überzeugt, dass der Stadt Soave, aus der dieser Weißwein stammt, ihr Name von dem Dichter Dante eben aufgrund der Güte dieses Weines verliehen wurde. Lassen Sie Ihre Nase von den zarten Noten weißer Früchte Ihre Nasenlöcher anregen. Lassen Sie Ihren Gaumen sich an der Harmonie, der Frische und dem unverwechselbaren Abgang von Bittermandel erfreuen, das so typisch für die Rebsorte Garganega ist. Die ideale Zeit für diese sensorische Ekstase ist die der Antipasti und der Nudelgerichte mit Gemüse und Fisch. Servieren Sie ihn bei 10-12 °C.

### DER WEINBERG

Im Herzen des Anbaugebiets Soave Classico, auf Ausläufern der Hügelformationen mit vulkanischen Böden auf 80 Meter ü.M. Weinbergbegrünung.

Erziehungssystem: Modifizierte Pergola Veronese. Alter der produktiven Reben: 20-30 Jahre.

Augen pro Stock: 22. Stockdichte: 2.500 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 84 hl.



### REBSORTEN

80% Garganega

15% Trebbiano

5% Chardonnay



### KATEGORIE

Trockener Weißwein



### FORMAT

375 ml,  
750 ml



### SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C



### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

### DIE PRODUKTION

Traubenlese: Ende September. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben, sanfte Membranpressung. Gärung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C. Weiterer Verbleib in Stahltanks. Stabilisierung: Protein und Weinstein.

**FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN** Passt hervorragend zu Vorspeisen und Pasta mit Gemüse und Fisch.

### JAHRGANG 2021

Gutes Jahr, startete aber mit phänologischer Verspätung verbesserte sich im Sommer dank eines heißen und trockenen Augusts und der günstige Tagestemperaturbereich. Die Trauben erreichten die Lese gesund und von ausgezeichneter Qualität und in ausgewogenen Mengen.