

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.

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



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 con-trollata di 14°-16° C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass GL 71 vetro verde / green glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
	TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminato - Aluminum capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD	PAP 20 Cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY			