



Soave D.O.C.G.
Serenissima

Un profumo gradevole e delicato dal colore paglierino, il suo sapore sapido e fruttato ben si accosta con piatti a base di pesce e crostacei.

Tasting notes

Un profumo gradevole e delicato dal colore paglierino, il suo sapore sapido e fruttato ben si accosta con piatti a base di pesce e crostacei.

Vitigno

70% Garganega 30% Trebbiano di Soave

Provenienza

area Soave

Vinificazione

uve selezionate e sane, macerazione in bianco di 1 giorno in tini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio da 150 HL dove completa la fermentazione, il vino viene filtrato e travasato in vasca per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Colore

giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

gradevole e delicato con caratteristico profumo intenso di foglia di pomodoro e mela.

Sapore

secco e vellutato, sapido e fruttato, con retrogusto di mandorla amara, di corpo, armonico, buona acidità ed alcool, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica

12% vol.

Temperatura di servizio ottimale

10-12°C

Conservazione e invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Affinità gastronomiche

classico aperitivo del veronese, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, pesci bolliti grigliati e frittiture.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.