



SOAVE SOAVE DOC

LA RÉGION :
VENETIE

LE PRODUCTEUR :
Gianni Tessari

LE TERRITOIRE :
Vallée d'Alpone

LE CÉPAGE :
Garganega et Trebbiano di Soave

LE VIGNOBLE :
Situé dans les montagnes de Lessini et en particulier dans le parc naturel de Lessinia, plein de prairies et de bois. Les grandes vallées qui descendent du plateau de Lessini créent un écosystème basé sur la biodiversité Naturel. Les Monts Lessini offrent des sols volcaniques riches en substances minérales, un climat frais et une amplitude thermique marquée. Des conditions idéales pour cultiver nos variétés.

LA VINIFICATION :
Les vendanges se font à la main, avec de petites caisses et avec une sélection rigoureuse des raisins. Suit un pressurage doux . La fermentation dure environ 3 heures a temperature controlé .

L’AFFINAGE :
Repose pendant minimun 3 Mois en cuves inox .

NOTES DE DÉGUSTATION :
Le Soave est de couleur jaune paille claire. Il présente d'agréables notes de fleurs blancs et fruits a pulpe jaune , accompagnées d’une bonne fraîcheur . L’acidité et la mineralité sont bien calibré pour une finale persistante très agréable

TEMPERATURE DE SERVICE 10°- 12° C

