



SOAVE SOAVE DOC

LA REGIONE :
Veneto

IL PRODUTTORE :
Gianni Tessari

IL TERRITORIO :
Valle d'Alpone

IL VITIGNO :
Garganega e Trebbiano di Soave

LA VIGNA :
Situata nei Monti Lessini e in particolare nel Parco Naturale della Lessinia , ricco di prati e boschi .
Le grandi vallate che scendono dall'altopiano dei Lessini, creano un ecosistema fondato sulla biodiversità naturale. I Monti Lessini regalano terreni vulcanici ricchi di sostanze minerali, clima fresco e decisa escursione termica.
Condizioni ideali per la coltivazione delle nostre varietà.

LA VINIFICAZIONE :
La raccolta si effettua a mano, con piccole cassette e con una selezione rigorosa delle uve.
Segue la pigiatura soffice . La fermentazione dura circa 3 ore a temperatura controllata di 14°- 16°.

L'INVECCHIAMENTO :
Affina per 3 mesi in vasche d'acciaio

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore giallo paglierino tenue. Aroma di fiori bianchi, frutta a polpa gialla con note di salvia.
Struttura ben bilanciata tra acidità e mineralità con un finale fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8° C

