



Vitigni - Vineyards
Monte Forte d'Alpone

SOAVE

DOC



VENDEMMIA:
raccolta manuale a metà
settembre.

VINIFICAZIONE:
diraspatura e pressatura
delle uve. Selezione
del mosto fiore e
fermentazione a
temperatura controllata
(14-16°C) in vasche di
acciaio.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**
colore giallo paglierino
chiaro con riflessi
verdognoli, brillante;
Profumo fresco e delicato
con sentori di fiori di
vite, ciliegio e sambuco.
Piacevolmente aromatico
ed equilibrato.

ABBINAMENTI:
a tavola si sposa bene
con minestre, primi piatti
a base di verdura come
asparagi, piselli, zucchine,
uova, pesce di mare
e di lago. Piacevole e
gradevole da aperitivo con
guarnizioni semplici.

HARVEST:
manual harvest in mid-
September.

VINIFICATION:
rasping and pressing of
grapes. Selection of the
juice and fermentation at
controlled temperature
(14-16°C). Stainless steel
tanks.

TASTING NOTES:
light yellow straw with
greenish hues, brilliant;
fresh and delicate scent
with hints of vine flowers,
Cherry and elderberry
Pleasantly aromatic and
balanced.

PAIRINGS:
at the table goes well with
soups, pasta and vegetable
dishes such as asparagus,
peas, zucchini, eggs, Sea
and lake fish. Nice and
pleasant as appetizer with
simple toppings.



10-12°C



Stappare al momento
Uncork on serving



0,75 L



100% Garganega



6 mesi
6 months



1 mese
1 month