



Vitigni - Vineyards
Monte Forte d'Alpone



Metà settembre
Mid-September

SOAVE

DOC



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 e 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 come aperitivo con guarnizioni semplici.

VINIFICATION: destemming and pressing of the grapes. Selection of free-run must and fermentation at controlled temperature (14-16 °C) in steel tanks.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: pale straw yellow with sparkling greenish hues. Fresh and delicate scent with hints of vine flowers, cherry and elderberry. Pleasantly aromatic and balanced.

PAIRINGS: it pairs perfectly with soups, vegetable-based first courses (e.g. with asparagus, peas, zucchini), eggs, fresh and salt water fish. Pleasant as an aperitif accompanied with simple garnishes.

WEINBEREITUNG: Abbeeren und Pressen der Trauben. Selektion des ersten Mostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur (14-16 °C) in Stahltanks.

SENSORIK: helle strohgelbe Farbe mit grünlichen, glänzenden Reflexen. Frisches und zartes Aroma mit Noten von Weinblüten, Kirsche und Holunder. Angenehm aromatisch und ausgewogen.

SPEISENEMPFEHLUNG: Bei Tisch passt er gut zu Suppen, Vorspeisen mit Gemüse wie Spargel, Erbsen, Zucchini, Eiern, Meeres- und Süßwasserfischen. Angenehm als Aperitif mit einfachen Beilagen.

 12% VOL 10-12°C	 Stappare al momento Uncork on serving	 0,75 L
 100% Garganega	 6 mesi 6 months	 1 mese 1 month