

Soave DOC "Alfabeto"



VITIGNI

Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.
Breve criomacerazione sulla buccia.
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 16-18°C.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,50 gr/l
Grado alcolico: 12,00% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino chiaro, profumo fruttato e un sapore asciutto, leggermente amarognolo.

* Prodotto disponibile anche in bottiglie da 1,5 l.

GASTRONOMIA

Vino ottimo con piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: **10-12°C**