

Soave DOC "Torre del Falasco"



VITIGNI
Garganega.

VINIFICAZIONE
Pigia-diraspatura delle uve.
Breve crio macerazione sulla buccia.
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14-16°C.

DATI ANALITICI
Acidità totale: 5,80 g/l
Grado alcolico: 12,50 % vol.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino, dal profumo fine e fruttato, leggermente amarognolo; sapore secco con una buona freschezza gustativa.

GASTRONOMIA
Si abbina con antipasti, minestre delicate, piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: **10-12°C**