

Soave DOC



VITIGNI

100% Garganega

KEYWORDS

12,5% Alcol
Macerazione a freddo
Paglierino
Mela e ginestra
Acida armonia

CONSIGLI DI SERVIZIO

10-12°C, in calice "Tulipano svasato". Si consiglia non più di due anni dopo la vendemmia.

DICONO DI LUI

"Sembra studiato ad hoc per le creazioni culinarie poco strutturate: antipasti di mare, uova, sughi bianchi, pesci e quant'altro. Ciononostante la piacevolezza di gustarlo fuori dai pasti lo rende anche un perfetto vino da meditazione"

Quinto di Valpantena

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b
Telefono +39.045.550032

San Giovanni Lupatoto

Via Garofoli, 177/a
Telefono +39.045.545488

Verona - Borgo Milano

Viale Manzoni, 11
Telefono +39.045.8186086

Almè (Bergamo)

Via Ca' del Fabbro, 17/19
Telefono +39. 035.542443

Buttapietra

Via Provinciale Sud, 2
Telefono +39. 045.4856538

Lazise

Via A. Della Scala, 10
Telefono +39.045. 6470137