

SAN MICHELE SOAVE CLASSICO



DENOMINAZIONE: Soave Classico DOC

UVAGGIO: 100% Garganega

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti della zona classica di Monteforte d'Alpone.

TERRENI: collinari di origine vulcanica e di natura argillosa-basaltica.

RACCOLTA: fine settembre.

VINIFICAZIONE: vinificato in bianco, con fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 16-18°C, per un periodo di circa 8-12 giorni.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 300.000

RESA: 125 quintali/ettaro

ASPETTI ORGANOLETTICI: colore giallo paglierino. Naso fine e delicato di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris. Palato gradevole, con retrogusto di mandorla dolce.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: buono come aperitivo, si accompagna bene agli antipasti e alle carni bianche e a piatti a base di pesce

Grado alcolico: 12% circa

Temperatura di servizio: 10-12°C

FORMATI BOTTIGLIE:

375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml - 5000 ml - 9000 ml
12000 ml - 27000 ml

Ca' Rugate

VITICOLTORI IN
SOAVE E VALPOLICELLA