



SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

DESCRIZIONE:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al naso, risulta delicato con una nota floreale: presenta il sentore tipico di fiori bianchi e una nota ammandorlata caratteristica delle uve Garganega.

Al palato presenta un corpo leggero: risulta secco e nel complesso armonico.

ABBINAMENTI: Si abbina bene con primi piatti leggeri, uova, verdure, pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Garganega, Trebbiano di Soave

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12 %

ACIDITÀ: 5.6 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 4 gr/l



CANTINA DANESE s.r.l.

via Moschina, 31 - 37030 - RONCÁ - VR- ITALY TEL. +39 045 7460060 - FAX +39 045 7460928
www.cantinadanese.com E-mail: info@cantinadanese.com