



Soave DOC "La Vero"

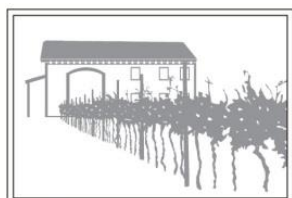
TIPO BIANCO
CAT. OMOLOGA D.O.C.
ANNATA 2014

PRODUZIONE
REGIONE Veneto.
ZONA D'ORIGINE Lavagno (provincia di Verona).
RESA 100 q.li
ZONA TIPICA Soave
VITIGNI Garganega e Trebbiano
VINIFICAZIONE selezione dei grappoli, vendemmia manuale in plateau, appassimento tradizionale per 1 mese circa, pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento nelle fecce nobili.

BOTTIGLIE PRODOTTE
DA 0,75 lt: 1400 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE riflessi gialli di bella cromaticità.
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5°
ESTRETTO SECCO 22
AROMI frutta a pasta bianca profumato con retrogusto amarognolo tipico del soave. Una nota vivace e floreale al naso, ne esalta la struttura e la persistenza al palato.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°-12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Primi piatti semplici, carni bianche, formaggi freschi.



Corte Canella

di Venturini Francesco, Veronica e Castagnedi Adriana Maria
via Canella, 14 - 37031 Cellere di Illasi - Verona
cell. 340 38 400 25 - fax 045 78 34 869 - info@cortecanella.it - www.cortecanella.it