



# Soave DOC "La Vero"

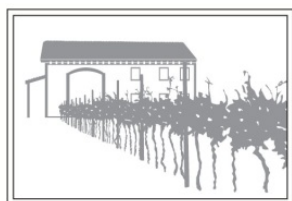
**TIPO BIANCO**  
**CAT. OMOLOGA D.O.C.**  
**ANNATA 2013**

**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°  
**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 Cellore di Illasi - Verona  
cell. 340 38 400 25 - fax 045 78 34 869 - info@cortecanella.it - www.cortecanella.it