

Vigna Cengelle

SOAVE



Varietà uve: Garganega , Trebbiano di Soave

Vigneto: Soave Cengelle è prodotto con uve coltivate ai piedi del Monte Tenda nel comune di Soave. Il terreno è argilloso - calcareo, le viti sono coltivate secondo la tradizionale pergola veronese. L'età media dei vigneti è di 35 anni.

Vinificazione: Le uve vengono vendemmiate all'inizio di Ottobre. Il vino è fermentato e affinato a temperatura controllata in vasche di cemento. Soave Cengelle viene imbottigliato in primavera.

Caratteristiche organolettiche: Naso di media intensità, ricorda i fiori bianchi, richiami di pesca e leggera salvia. Corpo medio, piacevole ed equilibrato.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, perfetto a tutto pasto ed eccellente con piatti a base di riso, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Alcohol: 12,50%

Mainente