

Netrroir

SOAVE



Varietà uve: Garganega 100%

Vigneto: Vino prodotto con una selezione delle migliori uve dei nostri vigneti, una parte dei grappoli è appassita per qualche settimana in fruttaio.

Vinificazione: Netrroir viene fermentato e affinato in barrique usate e in vasche di cemento. La fermentazione dura circa un mese tra Novembre e Dicembre. Il vino viene quindi invecchiato per circa un anno..

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma intenso e complesso con note speziate, fiori di pesco e mandorla che lasciano il posto a frutta mediterranea e tropicale. Sapore morbido, rotondo con acidità equilibrata. Elegante e con un lungo finale.

Abbinamenti: Compagno ideale per pranzi e cene speciali, il gusto corposo si abbina bene a piatti saporiti. Ottimo con formaggi stagionati, carni bianche e pesce.

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Alcohol: 14,50%

Mainente