

Tenda

SOAVE CLASSICO



Varietà uve: Garganega 100%

Vigneto: Il vigneto si trova sul monte Tenda, collina su cui sorge il castello di Soave. Il tipo di terreno è calcareo e l'esposizione è a sud.

Vinificazione: Raccogliamo le uve manualmente a Ottobre. Il vino fermenta in vasche di cemento a temperatura controllata. Il Soave classico Tenda affina un anno sulle fecce fini in vasche di cemento.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino, profumo fresco e intenso con richiami di pesca bianca, fiori gialli e cedro. Molto elegante sia al naso che al palato. Buona lunghezza.

Abbinamenti: Soave classico Tenda si abbina bene con i formaggi, la carne bianca ma anche con pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Alcohol: 13,00%

Mainente