



Società Agricola PIEROPAN
SOAVE CLASSICO
Soave Classico DOC

Zona di Produzione: Zona collinare del Soave Classico (VR)

Suolo: vulcanico

Uvaggio: Garganega 85% - Trebbiano di Soave 15%

Gr. Alcolico: 12% vol.

Metodo di Produzione: raccolta manuale per entrambi gli uvaggi, prima il Trebbiano e nel mese successivo il Garganega. Selezione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato a contatto con la feccia fine e nobile

Affinamento: vasche di cemento vetrificato e bottiglia per almeno un mese

Note di Degustazione

Vista: giallo paglierino chiaro, brillante, con riflessi verdognoli

Olfatto: fresco, delicato, sentori di fiore di vite, ciliegio e sambuco

Gusto: asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato

Consigli: temperatura di servizio 8°-10° C

Abbinamento: aperitivo, minestre, primi piatti a base di verdure, pesce di mare o di lago



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it