



**TORRE DEI VESCOVI**  
**SOAVE**  
*Vicenza DOC*

Zona di Produzione: Provincia di Vicenza, nella zona di Gambellara

Suolo: calcareo

Uvaggio: Garganega 100%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: acciaio

*Note di Degustazione*

Vista: giallo paglierino dorato chiaro

Olfatto: bouquet delicato, con note di fiori bianchi e sambuco

Gusto: sapore asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità

Consigli: temperatura di servizio 8°-10° C

Abbinamento: perfetto come aperitivo; primi piatti leggeri a base di verdure, pesce; ostriche. Ottimo con polenta, lumache e formaggi stagionati dal sapore deciso

