



**CANTINA F.LLI ZENI**  
**SOAVE CLASSICO “VIGNE ALTE”**  
*Soave Classico DOC*

Zona di Produzione: Soave Classico (zona orientale delle coline veronesi)

Suolo: tovo, di origine vulcanica

Uvaggio: Garganega 85% – Trebbiano 5% – Chardonnay 10%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta a mano. Macerazione pellicolare, pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: acciaio

*Note di Degustazione*

Vista: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: bouquet intenso, delicato, con sentore di sambuco e fiori di vite

Gusto: sapore elegante, persistente e con leggero retrogusto amarognolo

Consigli: : vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12°C per gustarne appieno la caratteristica fragranza

Abbinamento: antipasti di formaggi misti, pasta con sughi delicati, baccalà alla vicentina, carni bianche



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