

Soave

DOC Classico



Alkohol: 12.5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Hügelgebiet der Gemeinden Soave und Monteforte östlich von Verona.

Weintrauben: Unser Soave DOC Classico wird aus 100% Garganega Trauben hergestellt. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Dachlaubenerziehung.

Boden: Die Garganega Trauben wachsen auf einem durch vulkanischem Gestein geprägten Erdboden, der aus einer besonderen Art von Tuffstein besteht.

Weinbereitungssystem: Maischegärung mit einem geringen Kontakt mit den Traubenschalen und Kernen und unter einer kontrollierten Temperatur von 15-16°C in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Trockener Weißwein, frisch, fruchtig und aromatisch, perfekt zu leichten Gerichten.

Farbe: Klar leuchtendes Strohgelb mit bisweilen grünlichen Reflexen.

Duft: Fruchtig und zart, feiner Duft nach weißen Blumen und Kirschblüten.

Geschmack: Rund, frisch und trocken mit einem Hauch von Mandel.

Trinktemperatur: 8-10°C

Lagerung: In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

Serviervorschlag: Wir empfehlen unseren Soave Classico DOC zur leichten mediterrane Küche mit Fisch oder weißem Fleisch.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.50 g/l	0.15 g/l	93 g/l	29 g/l	22.5 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM