SALVALAI
The prestigious wines of Italy

SOAVE
Denominazione di origine controllata
CLASSICO



TIPO
Vino bianco secco

AREA DI PRODUZIONE
Zona Classica del Soave, provincia di Verona

VITIGNI
Garganega 90%
Trebbiano 10%

ALCOOL
12,5 %

COLORE
Giallo paglierino

PROFUMO
Bouquet persistente di frutta matura e biancospino.

GUSTO
Secco, equilibrato.

DA ACCOMPAGNARE A
Si abbina piacevolmente con antipasti e primi piatti delicati e soprattutto con portate a base di pesce.

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI
10°/12°C.

PRODUZIONE
Vendemmia tra fine settembre e il 20 di ottobre.
Vinificazione in bianco e successiva fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata di 20°C.
Parziale fermentazione malolattica, successiva permanenza in acciaio di 4 mesi.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati.
Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti

Rev.
080520