

SALVALAI

Soave

Denominazione di Origine Controllata

TIPO
Vino bianco secco

AREA DI PRODUZIONE
Zona Soave, provincia di Verona

VITIGNI
Garganega 90%
Trebbiano di Soave 10%

ALCOOL
11,5%

COLORE
Giallo paglierino tenue con riflessi citrini

PROFUMO
Bouquet persistente di frutta matura e biancospino

GUSTO
Secco, leggero ed equilibrato

DA ACCOMPAGNARE A
Si adatta benissimo come vino a tutto pasto in presenza di portate non impegnative o troppo saporite. E' ottimo con piatti di pesce, carni bianche, minestre e formaggi freschi.

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI
10°/12°C

PRODUZIONE
Vendemmia tra fine settembre e la fine del mese di ottobre.
Vinificazione in bianco e successiva fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata di 20°C.

TYPE
Dry white wine

PRODUCTION AREA
Area of Soave, Verona province

GRAPES
Garganega 90%
Trebbiano di Soave 10%

ALCOHOL
11,5%

COLOR
Pale straw colour, with greenish hints

SMELL
Pleasant bouquet of ripe fruits and hawthorn

TASTE
Dry, light and well balanced.

BEST SERVED WITH
Recommended with hors d'ouvres, fish dishes, white meat, soups and fresh cheeses.

SERVING TEMPERATURE
10°/12°C

PRODUCTION
Harvest within the end of September to the end of October.
Vinification in white then follows the fermentation with selected yeasts at 20°C temperature-controlled.

i Territori