

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA



SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

Classificazione: Soave d.o.c. Classico

Tipo di vino: bianco secco

Prima annata di produzione: 1994

Zona di produzione: i vigneti sono situati nella zona storica dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone, a nord-est di Verona

Tipo di terreno: argilloso, sabbioso

Uve principali: Garganega, Trebbiano di Soave

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 110 q. ca.

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: tutto il processo di vinificazione mira ad esaltare le fragranze fruttate e floreali delle uve d'origine. Conseguentemente, la macerazione avviene a freddo, la pressatura è soffice, la fermentazione viene effettuata a temperatura controllata, mantenuta tra i 16 e i 18 gradi

Affinamento: in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdi

Profumi: eleganti ricordi floreali di sambuco e acacia, cui si sommano note di mela croccante e minerali

Gusto: vino secco, dal sapore gentilmente asciutto, armonico e gradevole, rinnova al palato i sentori floreali e fruttati avvertiti all'olfatto, arricchendosi nel finale di leggere note minerali, tipiche del territorio di origine

Abbinamenti: vino ideale per antipasti di salumi (prosciutto crudo, culatello, coppa), per la cucina estiva leggera (prosciutto e melone, primi piatti freddi) e per il pesce di mare e di acqua dolce. In abbinamento locale con il formaggio Monte Veronese giovane

Note: ottimo anche servito come aperitivo, molto fresco di temperatura

Alcol: 12,5%

Temperatura di servizio: 10°/12°C

Cristoforetti  *Delibiasi*

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITÀ IN TERRA VENETA

Località Canova, 2 - 37011 Calmasino - Verona - Italia - Tel. 045 7236448 - Fax 045 7236704
info@vignetivillabella.com • www.vignetivillabella.com