



## LA TORRETTA Soave Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Classificazione:** Soave Classico D.O.C.

**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:** Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 110 q

**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 18 e i 20 gradi

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

**Numero di bottiglie prodotte:** 20.000

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino con leggeri riflessi verdi

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

**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%