



Soave

Denominazione di Origine Controllata

2025

VITIGNO

Garganega 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Costeggiola di Soave, nel cuore dell'areale del Soave DOC. Colline caratterizzate da suoli calcarei con venature di origine vulcanica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese

METODO DI PRODUZIONE

Fermentazione spontanea in anfore di terracotta a temperatura controllata. Successivo affinamento sulle fecce fini accompagnato da costanti bâtonnage. L'imbottigliamento avviene nella prima settimana di marzo.

NOTE DI ASSAGGIO

Il profilo aromatico si apre con eleganti note di fiori bianchi, tra cui fiori di acacia, mughetto e delicate sfumature di camomilla. Al naso emergono anche sentori di mandorla fresca e leggere nuance agrumate di limone, accompagnate da cenni di pesca bianca e un tocco esotico di litchi che arricchisce la complessità del bouquet. Al palato il vino si presenta armonico e delicato, con richiami alla frutta a polpa bianca e ai fiori bianchi già percepiti all'olfatto. La struttura è sostenuta da una marcata impronta minerale, che richiama l'origine dei terreni delle uve. Il finale è caratterizzato da note di selce e una piacevole sapidità che donano profondità e persistenza.

ABBINAMENTI SUGGERITI

La freschezza e le note balsamiche caratteristiche di questo Soave, rendono il vino perfetto per aperitivi e antipasti.

La sapidità insieme alle note di erbe aromatiche lo rendono un perfetto abbinamento per primi piatti leggeri come zuppe, risotti alle verdure fino a portate di media struttura come secondi piatti di pesce e carne bianca.