



Soave Classico DOC 2020

Itália

Sobre o vinho

De cor amarela palha palido e com um intenso brilho cristalino. Uma cesta de frutas brancas, imediatamente agrada ao nariz, do qual vem se agregar notas florais, cascas de limão e outros cítricos, que da uma impressão de um amargo agradável e fresco. Enfim, o conjunto vai evoluindo com toques salinos e minerais bem típico do seu terroir. A boca é nítida e intensa, com uma salinidade marcada, o que traz elegância para o vinho e que conclui com notas cítricas em um final refrescante.

Harmonização

Harmoniza com aperitivo, pasta com legumes, peixes.

**Temperatura de Serviço**

Entre 10 e 12°C

**Tempo de Decantação**

Nao Precisa

**Tempo de Guarda**

Até 5 anos.



Vinícola

Domini Veneti Cantina Negrar



Região

Soave DOC



Uvas

80% Garganega, 15% Trebbiano e 5% Chardonnay



Vinhedo

O vinhedo está localizado no coração da área de Soave Classico, num altitude de 80m acima do nível do mar com solo de origem vulcânica. O sistema de condução das vinhas é feito pelo método de Pergola. As videiras tem entre 20 e 30 anos de produção.



Vinificação

A colheita ocorre no final de Setembro. As uvas são esmagadas com os engaços e depois, são suavemente prensadas em tanques. Fermentação sem as peles com controle de temperatura entre 14 C e 16 C. Após a fermentação, o vinho é conservado em tanques de aço.



Teor Alcoólico

12.5% vol.



Conteúdo

750 ml



Safrá

2020



Amadurecimento

Sem passagem por amadurecimento.