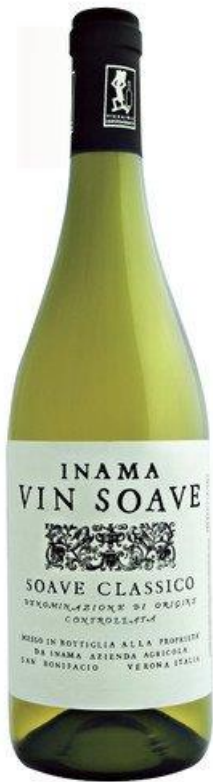


"Vin Soave" Soave Classico DOC - Inama



#### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Monteforte d'Alpone e Soave
- Vitigno: Garganega 100%
- Altitudine: Da 100 a 200 m slm
- Esposizione: Sud/ Sud-est/ Sud-ovest
- Natura del suolo: Basalto lavico (vulcanico)
- Sistema di allevamento: Pergola
- Densità: 3000 - 3500 piante / ha
- Resa: 70 hl /ettaro
- Vendemmia: Manuale
- Vinificazione: Diraspatura dell'uva e pigiatura. Macerazione pellicolare per 4 - 12 ore. Pressatura. Travaso e fermentazione in vasi di acciaio. Dalla primavera filtrazione e imbottigliamento

#### IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino chiaro
- Profumo: Delicato, di fiori di campo, frutta matura esotica, camomilla e sambuco
- Gusto: Fresco ed equilibrato, minerale con leggeri toni fumé e chiusura ammandorlata.