



Soave

CLASSICO DOC

DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: giallo dorato intenso.
Profumo: intenso con sentori di fiori bianchi.
Sapore: elegante e persistente,
con note di mandorla.*

UVE

Garganega 90%
Trebbiano Veronese 10%.

PROVENIENZA

Dalla regione classica del Soave.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

4 mesi di affinamento in botti di acciaio inox.

ALCOL
12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Primi piatti, zuppe di pesce e carni bianche.

BOTTIGLIA
750 ml

www.villagirardi.it