



Il nome di questo celebre vino deriva da *Svevi* o *Suavi*, uno dei popoli che tentarono la conquista d'Italia in epoca medievale. Per alcuni il nome Soave sarebbe stato assegnato alla città dal divino poeta Dante per la bontà del suo vino.

DATI ANALITICI

Alcol svolto 11,50% Vol.
Zuccheri riduttori residui 6,00 g/l
Acidità totale 5,60 g/l
Estratto totale secco 19,50 g/l
pH 3,27

PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: pigiatura soffice con eliminazione dei raspi e separazione delle bucce mediante pressatura soffice. Fermentazione con lieviti selezionati a 16° C. Affinamento in vasche di acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino. Profumo: floreale, intenso e delicato. Sapore: asciutto di medio corpo, leggermen- te amarognolo, con tipica nota di frutta secca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti e piatti di pesce; ottimo come aperitivo.
Temperatura di servizio: 10°-12° C.

The name of this renowned wine is derived from *Swabian* or *Suave*, one of the races who attempted the conquest of Italy in medieval times. Others believe the name Soave was given to the city by the divine poet Dante for the quality of its wine.

ANALYSIS

Alcohol 11,50% Vol.
Residual sugar: 6.00 g/l
Total acidity: 5.60 g/l
Total dry extract 19.50 g/l
pH 3.27

PRODUCTION

Harvest: hand picked in September. Vinification: destemmed and gentle membrane pressing with minimal skin contact. Controlled fermentation with selected yeast at 16° C. Maturation in stainless steel.

TASTING NOTES

Colour: straw yellow. Nose: floral, intense and refined. Flavour: dry, medium bodied, with just a hint of typical bitter almond and hints of dried apple.

FOOD MATCHING

Starters and fish dishes; a lovely aperitif.
Serving temperature: 10°-12° C.

Der Name diesen berühmten Weines hat seinen Ursprung bei den *swebisch* oder *suevisch*. Eine Volk, das versuchte im Mittelalter Italien zu erobern. Für einige wurde dieser Name vom Poeten Dante an die gleichnamige Stadt für ihren guten Wein vergeben.

ANALYTISCHE DATEN

Entwickelter Alkohol 11,50% Vol.
Restzucker 6,00 g/l
Gesamtsäure 5,60 g/l
Trockenextrakt insgesamt 19,50 g/l
pH-Wert 3,27

PRODUKTION

Weinlese: September durch reine Handlese. Vinifizierung: Gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben durch sanfte Membranpressung. Die Gärung erfolgt mit ausgesuchten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 16° C. Reifung in Edelstahltanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb. Bukett: blumig, intensiv und delikat. Geschmack: trocken von mittlerem Körper, leicht bitter mit der typischen Note von trockenen Früchten.

Antipasti, Fischgerichten und als Aperitif.
Empfohlene Temperatur: 10°-12° C..



750 ml - 1,5 l



vino bianco secco
dry white wine
trockener Weißwein



Garganega 80%
Trebiano 15%
Chardonnay 5%