

# Soave DOC



Monte Forte d'Alpone  
Vitigni - Vineyards - Weinberge



6  
months



1  
months

Garganega 100%



10-12°C



12% vol.



0,75 L



◆ **Vendemmia:** raccolta manuale a metà settembre.

**Vinificazione:** diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (14-16°C) in vasche di acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante; Profumo fresco e delicato con sentori di fiori di vite, ciliegio e sambuco. Piacevolmente aromatico ed equilibrato.

**Abbinamenti:** a tavola si sposa bene con minestre, primi piatti a base di verdura come asparagi, piselli, zucchine, uova, pesce di mare e di lago. Piacevole e gradevole da aperitivo con guarnizioni semplici.

◆ **Harvest:** manual harvest in mid-September.

**Vinification:** rasping and pressing of grapes. Selection of the juice and fermentation at controlled temperature (14-16°C). Stainless steel tanks.

**Tasting notes:** light yellow straw with greenish hues, brilliant; fresh and delicate scent with hints of vine flowers, Cherry and elderberry. Pleasantly aromatic and balanced.

**Food matches:** at the table goes well with soups, pasta and vegetable dishes such as asparagus, peas, zucchini, eggs, Sea and lake fish. Nice and pleasant as appetizer with simple toppings.

◆ **Ernte:** handlese; mitte September.

**Weinherstellung:** stammung und Pressen der Trauben. Auswahl vom Most und Gärung bei einer kontrollierten Temperatur (14-16 °) in Stahlfassern.

**Organoleptische Charakteristika:** leicht Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisch und feines Aroma mit Duft von Reben Blumen, Kirsche und aromatischen Holunder. Schön aromatisch und ausgewogen.

**Kombination:** am Tisch passt er gut zu Suppen, Nudelgerichte mit Gemüse wie Spargel, Erbsen, Zucchini, Eier, Meer- und Seefisch. Schön und angenehm zu trinken mit einfachen Besätze.

SCRIBANI