



## SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

### DESCRIZIONE:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al naso, risulta delicato con una nota floreale: presenta il sentore tipico di fiori bianchi e una nota ammandorlata caratteristica delle uve Garganega.

Al palato presenta un corpo leggero: risulta secco e nel complesso armonico.

**ABBINAMENTI:** Si abbina bene con primi piatti leggeri, uova, verdure, pesce e crostacei.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C

**DENOMINAZIONE:** DOC

**REGIONE:** Veneto

**UVAGGIO:** Garganega, Trebbiano di Soave

**VINIFICAZIONE:** in vasche d'acciaio

**ALCOOL:** 11,5 %

**ACIDITÀ:** 5.6 gr/l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 4 gr/l



CANTINA DANESE s.r.l.

via Moschina, 31 - 37030 - RONCÁ - VR- ITALY TEL. +39 045 7460060 - FAX +39 045 7460928  
www.cantinadanese.com E-mail: info@cantinadanese.com