

Soave

Denominazione di Origine Controllata
Classico



CESARI

FINE WINES OF VERONA

TIPO

Vino bianco secco.

AREA DI PRODUZIONE

Zona Classica del Soave, provincia di Verona.

VITIGNI

Garganega 90%

Trebbiano 10%

PRODUZIONE

Vendemmia tra settembre e ottobre.

Vinificazione in bianco e successiva fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata di 20°C.

Parziale fermentazione malolattica, successiva permanenza in acciaio di 4 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet persistente di frutta matura e biancospino. Al palato si presenta secco, delicato con una struttura di medio corpo e una vivace acidità che gli conferisce un'equilibrata freschezza.

ABBINAMENTI

Si abbina piacevolmente con antipasti e primi piatti delicati e soprattutto con portate a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12°C



Seguici su



Cesari Vineyard



Gerardo Cesari



Gerardo Cesari S.p.A. S.U.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.