

Nibai

Denominazione di Origine Controllata
Soave



CESARI

FINE WINES OF VERONA

Il Soave è vino conosciuto fin dal 1272, e nel 1483 viene ricordato come il vino che dette il nome alla splendida cittadina di Soave. La nostra costante ricerca della qualità ci ha portato a utilizzare le uve più adatte a rappresentare l'anima più autentica di questo territorio.

PRODUZIONE

Prende vita dalle varietà Garganega 80% e Trebbiano di Soave 20%. La particolare cura dell'uva attraverso il diradamento dei grappoli, favorisce un'ottima maturazione del frutto. La vinificazione con parziale criomacerazione delle bucce è seguita dalla fermentazione a temperatura controllata; nella primavera successiva, il prodotto viene assemblato e con le dovute cure e messo in bottiglia nella nostra cantina.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

È un vino dal colore giallo paglierino carico, bouquet intenso di fiori di biancospino e frutta, gusto pieno, armonico, con una gradevole percezione di mineralità, cremoso e persistente ed elegante nel finale.

ABBINAMENTI E SERVIZIO

Servito a temperatura di 12-14°C, gradisce l'abbinamento con portate di pesce, crostacei e carni bianche.



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.