

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Soave Denominazione d'Origine Controllata Classico



TIPO

Vino bianco secco

AREA DI PRODUZIONE

Zona Classica del Soave, provincia di Verona

VITIGNI

Garganega 90%
Trebbiano 10%

ALCOOL

12,5 %

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Bouquet persistente di frutta matura e biancospino.

GUSTO

Secco, equilibrato.

DA ACCOMPAGNARE A

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

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI

10°/12°C.

PRODUZIONE

Vendemmia tra fine settembre e il 20 di 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.