

# Torre dei Vescovi SOAVE D.O.C.



**UVE** 100% Garganega

**CLASSIFICAZIONE** Soave D.O.C.

**PROVENIENZA** Vino ottenuto da uve Garganega coltivate in vigneti di collina dal suolo calcareo.

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in bianco. L'uva viene diraspata e sottoposta a macerazione per un breve periodo con successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox a 16-18°C e affinamento sui lieviti per sei mesi.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 12.50% vol.  
Acidità totale: 5.80 g/l  
Zuccheri residui: 6.20 g/l  
Estratto secco totale: 26 g/l  
Ph: 3.25

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino dorato chiaro;
- Bouquet: delicato con note di fiori bianchi e sambuco;
- Sapore: asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità.

**ABBINAMENTI** Piacevole come aperitivo. Si sposa bene con minestre, primi piatti a base di verdure, pasta fatta in casa, carni bianche e in genere con i piatti di pesce di mare e d'acqua dolce.

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO** Servire a 8°-10°C.



**CANTINE VITEVIS S.C.A.**

Viale Europa, 151  
36075 Montebelluna Maggiore (VI) Italy  
Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661

*Coll. Vicentini*  
www.collivcentini.com