



Soave classico

Caratteristiche



Profumo, sapore

Peperone, foglia di pomodoro, kiwi, mela golden, pera, pesca



Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli



Gradazione

12.5

Come servire

Vino da servire tra i 12-15°C, ottimo per antipasti, primi piatti, pesce e formaggi.

Produzione

Vinificazione

Macerazione dalle 12 alle 13 ore e poi fermentazione in acciaio.

Affinamento

6 mesi minimo in acciaio e poi si imbottiglia.

Le Bancole

La Bancole, cuore della Tenuta Solar per la sua particolare posizione su tre livelli, ha dato un vino ambizioso e semplice, frutto di una cura costante del terreno e di una mirata vendemmia.

Zona Monteforte d'Alpone

Terreno Vulcanico

Densità per ettaro 2400 ceppi

Età delle viti 27 anni

Produzione/ettaro 120 l/ha

Altitudine 100-200 m

Vitigno 100% Garganega