

SI SOAVE DOC

A tradição vitivinícola em Soave remonta a muitos séculos, e os produtores locais valorizam técnicas de cultivo sustentáveis e práticas agrícolas que respeitam o meio ambiente e preservam a integridade do terroir. Essa atenção aos detalhes e dedicação à qualidade se reflete nos vinhos de Soave, que são reconhecidos internacionalmente por sua elegância, frescor e finesse.



Vêneto - Itália



Garganega



As uvas Garganega são colhidas manualmente para garantir que apenas as melhores e mais maduras sejam selecionadas. As uvas são suavemente prensadas para extrair o suco, evitando a extração de compostos amargos ou indesejáveis das cascas. O suco das uvas é fermentado em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas para preservar os aromas frescos e frutados da variedade Garganega. Após a fermentação, o vinho passa por um período de maturação. Este estágio permite que o vinho desenvolva sua complexidade e caráter. O vinho é engarrafado e geralmente passa por um período adicional de envelhecimento na garrafa antes de ser liberado para o mercado. Foi projetado para ser bebido um ano ou dois após a colheita.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha.



Aromas frescos de maçã e pera.



Crocante e refrescante no paladar, com um final persistente.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Ideal como aperitivo ou com pratos de peixe delicados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 1 g/l

Acidez Total: 6 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO