



## Soave Classico Doc Mondello

È un vino bianco con antichissime tradizioni, unico per piacevolezza ed armonia. I profumi di sambuco e di fiori di vite sono delicati, molto accattivanti e piacevolissimi; il gusto, tipico di frutta bianca, mela verde, susina e note balsamiche è completato poi dall'estrema eleganza e dalla perfetta armonia.

### Uvaggio

Garganega, Chardonnay e Trebbiano di Soave.

### Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati nella parte orientale dell'arco collinare a nord-est di Verona. L'età media dei vigneti è di circa 25 anni. Il terreno collinare è di origine vulcanica.

### Vinificazione

Dopo pigiatura a rulli, si effettua leggera macerazione a freddo per favorire l'estrazione dei profumi ed aromi varietali. Segue la separazione del mosto fiore in modo da ottenere una perfetta armonia tra percezioni olfattive e gustative. Le temperature della fermentazione controllata variano dai 15 ai 18 °C. Il processo si conclude con maturazione in acciaio ed affinamento in bottiglia.

### Soave Mondello & Cucina

Indicato per accompagnare tutti i pranzi completi e leggeri, eccelle con antipasti, primi, pesci e crostacei in genere. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 12% vol.

