Otto
Soave Classico DOC

Il Soave Classico DOC Otto è l'espressione più giovane dei nostri Soave.

Zona di produzione Monteforte d'Alpone
Età del vigneto 30 – 70 anni
Altitudine 100 – 250 metri
Tipologia del terreno vulcanico
Vitigni Garganega 100%
Sistema di allevamento Pergola Veronese/Guyot
Resa per ettaro 70 hl/ettaro
Epoca di vendemmia metà settembre – metà ottobre
Tecniche di vinificazione diraspapigiatura, pressatura soffice, temperatura di fermentazione 13 °C, fermentazione ed affinamento in vasche di acciaio.

OTTO
SECONDO GRAZIANO

"Sono particolarmente legato a questo vino, che prende il nome dal Border Collie che ha vissuto con noi per quindici anni. Otto è il vino più giovane che abbiamo, fresco, di pronta beva. Il vino da tenere sempre in cantina."

DESCRIZIONE

Di colore Giallo paglierino, i suoi profumi sono ricchi di florealità, come il biancospino e il gelsomino, di mela verde e mandorla.
Al palato evidenzia una netta freschezza minerale e una decisa sapidità.
Ottimo da aperitivo accompagnato da prosciutto crudo di Parma e formaggi freschi, oppure con primi piatti, risotti di pesce di lago e zuppe di verdure fresche.

90 C/ALU
71 GL

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013