



## Soave D.o.c. “Santo Stefano”

Wird aus Spätlese-Trauben mit hohem Zuckergehalt gewonnen.

Gärung und Verfeinerung für 24 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Anschließend weiterer 24 monatiger Ausbau in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

Rebsorte: Garganega.

Sein Bouquet ist reich an Noten von reifen Früchten mit einem Anklang von Brotkruste und Erdnussbutter. Am Gaumen präsentiert er sich geschmeidig, mit dem Aroma von Trockenfrüchten, Akazienblüten und Kräutern.