



Soave D.O.C. "Albare" Doppia Maturazione Ragionata

Soave cru', ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti dal vigneto Albare, posto in pianura, il cui suolo è di origine alluvionale e ricco di argilla.

Il sistema di allevamento è la pergoleta semplice alter-nata e l'uvaggio è garganega al 100%.

In questo vino le caratteristiche vengono esaltate dall'utilizzo della tecnica della «Doppia Maturazione Ragionata».

Vinificazione in bianco a temperatura controllata in contenitori di acciaio.

Note di frutta secca, mandorla e mela golden emergono in questo Soave le cui caratteristiche vengono esaltate dall'utilizzo della tecnica della "doppia maturazione ragionata".