



Soave D.O.C. “Santo Stefano”

Si ottiene dalle uve raccolte tardivamente dal vigneto Albare (verso metà novembre) ricche di elevato grado zuccherino.

Fermenta ed affina in piccole botti di rovere per 24 mesi. In seguito affina altri 24 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Uvaggio: Garganega in purezza.

Al naso è carico di frutta matura con sensazioni di crosta di pane e burro di arachidi. In bocca si presenta morbido evidenziando sentori di frutta secca, fiori d'acacia e erbe aromatiche.