



DOMINI VENETI

Our Valpolicella, Your Wines.

# SOAVE DOC CLASSICO



Il nome di questo celebre vino deriverebbe da *Svevi* o *Suavi*, uno dei popoli che tentarono la conquista d'Italia in epoca medievale. Per alcuni il nome Soave sarebbe stato assegnato alla città dal divino poeta Dante per la bontà del suo vino.

## DATI ANALITICI

Alcol svolto 12,50% Vol.  
Zuccheri riduttori residui 5,65 g/l  
Acidità totale 6,40 g/l  
Estratto secco netto 21,50 g/l  
pH 3,35

## VIGNETO

Situato nel cuore della zona del Soave Classico, in un'area pedecollinare a 80 metri s.l.m. con terreni di origine vulcanica. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola veronese modificata. Età delle viti in produzione: da 20 a 30 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 84 hl.

## PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre. Pigiatura con rasatura delle uve, pressatura soffice a membrana. Fermentazione alla temperatura controllata di 14°-16° C. A fine fermentazione il vino viene lasciato maturare sulle proprie fecce fini in serbatoi di acciaio fino a primavera quando è considerato pronto per l'imbottigliamento. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: fine, con note delicate di frutta bianca, leggermente floreale. Sapore: di medio corpo, armonico, fresco, coniuga la freschezza con un finale di mandorla amara tipica del vitigno Garganega.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna ottimamente ad antipasti, primi piatti di pasta con verdure e pesce.

Temperatura di servizio: 10°-12° C.

The name of this famous wine probably comes from *Swabians* or *Suave*, one of the races who attempted the conquest of Italy in medieval times. Others believe the name Soave was given to the city by the divine poet Dante for the quality of its wine.

## ANALYSIS

Alcohol 12.50% Vol.  
Residual reducing sugars 5.65 g/l  
Total acidity 6.40 g/l  
Total dry extract 21.50 g/l  
pH 3.35

## VINEYARD

Situated in the heart of the Soave Classico zone on hillsides at an altitude of around 80 metres. Soil type: mainly of volcanic origin. Grass sward between vines. Training system: modified Pergola Veronese. Age of vines in production: 20 to 30 years. Buds per vine: 22. Planting density: 2,500 vines per hectare. Yield per hectare: 84 hl.

## PRODUCTION

Harvest: end of September exclusively by hand. Vinification: destemmed and gentle membrane pressing. Fermentation temperature of 14°-16° C and then left to mature on fine lees in vats until ready for bottling in spring. Stabilization: protein and tartrate.

## TASTING NOTES

Colour: straw yellow with green tints. Perfume: fine, with delicate notes of white peach, gently floral. Flavour: medium-bodied, harmonious, crisp and fresh combined with a hint of bitter almonds on the finish, typical of Garganega.

## FOOD MATCHING

It goes well with appetizers, pasta with vegetables and fish.

Serving temperature: 10°-12° C.

Der Name diesen berühmten Weines hat seinen Ursprung bei den *swebisch* oder *suevisch*. Eine Volk, das versuchte im Mittelalter Italien zu erobern. Für einige wurde dieser Name vom Poeten Dante an die gleichnamige Stadt für ihren guten Wein vergeben.

## ANALYTISCHE DATEN

Entwickelter Alkohol 12,50% Vol.  
Restzucker 5,65 g/l  
Gesamtsäure 6,40 g/l  
Trockenextrakt insgesamt 21,50 g/l  
pH-Wert 3,35

## WEINBERG

Im Herzen der Soave Classico Zone in Hanglage in einer Höhe von 80 Metern über dem Meeresspiegel gelegen. Bodenbeschaffenheit: vulkanischer Herkunft. Grasbewuchs des Weinbergs. Erziehungsform: modifizierte Pergola Veronese. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstocke: 20-30 Jahre. Augen pro Stock: 22. Anbaudichte: 2.500 Rebstocke pro Hektar. Hektarertrag: 84 hl.

## PRODUKTION

Weinlese: Mitte/Ende September. Vinifizierung: Gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben durch sanfte Membranpressung. Die Gärtemperatur beträgt 14-16° C. Am Ende der Gärung erfolgt der Ausbau in Edelstahltanks zusammen mit der Maische bis zur Abfüllung im Frühling. Stabilisierung: Protein-Weinsäure.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen. Bukett: fein, mit einer delikaten Note von weißen Früchten, leicht blumig. Geschmack: von mittleren Körper, harmonisch, frisch. Die frische Säure verbindet sich zu einem Finale von bitteren Mandeln, typisch für die Rebsorte Garganega.

## GASTRONOMIE

Dieser Wein passt sehr gut zu Antipasti, sowie zu Pastagerichten mit Fisch und Gemüse.  
Empfohlene Temperatur: 10°-12° C.



750 ml



vino bianco secco  
dry white wine  
trockener Weißwein



Garganega 80%  
Trebiano 15%  
Chardonnay 5%

