

# *I vini della Tradizione*

## SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### VITIGNI UTILIZZATI

GARGANEGA E TREBBIANO DI SOAVE

### SOTTOSUOLO

ARGILLOSO

### ETÀ DELLE VIGNE

10-25 ANNI

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

### GRADAZIONE

12% VOL

### MATURAZIONE

4 MESI IN ACCIAIO

### ALLA VISTA

GIALLO PAGLIERINO

### ALL'OLFATTO

INTENSO CON PROFUMI DI FRUTTA GIALLA

### AL GUSTO

ARMONICO, FRESCO E VELLUTATO

### ABBINAMENTI

OTTIMO DA APERITIVO. SI ABBINA A PASTA CON SUGHI LEGGERI, RISOTTI DI VERDURE E PESCE ALLA GRIGLIA

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



ARTICOLO	040005
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373040507
PESO BOTTIGLIA	1,10 KG
CARTONI PER PALLET	120 (5 X 24)
EAN CARTONE	8003373640509
PESO CARTONE	6,80 KG
MISURE CARTONE	23 X 16 X 30 CM
ALTEZZA PALLET	165 CM
PESO PALLET	820 KG

