



ACQUISTATO IL

Soave DOC 2025

2025

Fresco, elegante, autenticamente Soave



Svinando[®]

Un bianco che racconta con eleganza uno dei territori più rappresentativi del panorama enologico italiano. Il Soave, uno dei bianchi simbolo del Veneto, nasce principalmente da uve Garganega, varietà storicamente legata alle colline veronesi, è apprezzato per la sua freschezza, la finezza aromatica e la naturale versatilità a tavola. Nel calice, questo vino conquista con delicati richiami di sambuco e pera, che introducono un sorso pieno, armonioso ed elegante. La piacevole freschezza si intreccia a un'acidità invitante, regalando equilibrio, dinamismo e una beva scorrevole. Un bianco raffinato e immediato, capace di unire la tipica vivacità del Soave a una morbidezza avvolgente: ideale per accompagnare con stile aperitivi, piatti di pesce e cucina mediterranea.

Un nuovo piccolo riferimento in Valpolicella, un brand inedito che nasce per interpretare con occhi diversi una tradizione che continua. Produzione limitata, poche referenze, massima concentrazione sulla qualità e su una grande accessibilità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve 100% Garganega

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivi, Piatti a base di pesce

Vinificazione

Sensazioni Le note caratteristiche di sambuco e pera si avvolgono di un sorso pieno ed elegante, che poggia sull'equilibrio tra freschezza ed invitante acidità