



# Si ITALIA SOAVE CLASSICO

Origine : Italie

Appellation : DOC Soave Classico

Millésime : 2022

Cépage(s) : 75% Garganega – 25% Trebbiano di Soave.

Elevage : élevé en cuves inox

## PRESENTATION :

Ce Soave est apparenté aux meilleurs vins, ceux cultivés dans la région viticole historique dans la colline de Soave depuis un millénaire.

Les raisins sont soigneusement cueillis et sélectionnés à la main.

La fermentation a lieu, avec macération d'environ 12 heures, dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

## NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : La robe se caractérise par une couleur jaune très claire.

Nez : Le nez s'ouvre sur de délicats arômes floraux de camomille, de sureau et d'iris, enrichis de notes fruitées de pêche et de pomme.

Bouche: Un vin blanc frais, sur des notes de pêches et d'agrumes, la bouche est fruitée, savoureuse et équilibrée.  
A découvrir absolument !

## SUGGESTIONS GOURMANDES :

Avec les antipasti et salades, soupe de poissons, calamars grillés, le poisson et les viandes blanches grillées.

**Coup de cœur :** des pâtes aux fruits de mer ..... Quel beau moment !!



PROwines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)