



**Nome del Vino:** Soave doc 2009

Tipologia / Denominazione: Soave

Vitigni: Garganega

Zona di Produzione: Soave

Tipologia dei terreni: calcare

Sistema di allevamento della vite e produzione media per ettaro: spaliera-pergola veronese  
Q.li/Ha 110

Tecnica di produzione: no concimazione-raccolta manuale- pressatura uva intera

Descrizione Organolettica: colore giallo paglierino , fragrante ..fresco , gusto intenso con una vena di mandorla

Dati Analitici

Alcool: 12

zuccheri: 2,8

anidride solforosa totale: 65

acidità volatile: 0,26

acidità totale: 5

estratto secco netto:17,5