



# Villa Mattielli



*Dalle uve Garganega e Trebbiano nasce questo vino dalla raffinata semplicità, fresco, fruttato ed elegante.*

## SOAVE CLASSICO DOC

**GRADO ALCOLICO:** 12%

**VARIETÀ UVE:** Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%

**AREA DI PRODUZIONE:** Soave classico

**SUOLO:** calcareo, pianeggiante

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola veronese

**RESA PER ETTARO:** 130 q.li/ha

**VENDEMMIA:** dopo la metà di Settembre




**VINIFICAZIONE:** Vinificato in bianco con fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a 16-18°C, per un periodo di circa 10-15 giorni.

**INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO:** Breve affinamento in bottiglia. Da bere giovane.

**Longevità:** 2/3 anni.

**CARATTERISTICHE:** dal colore giallo paglierino, fresco, rivela un naso fine e floreale. Piacevole al palato, dona un caratteristico finale minerale.

*Il sommelier consiglia:*

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Tulipano		Servire a 8°-10°C		Ideale come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti e piatti a base di pesce in genere.