



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.