

## “Le Bine” Soave DOC Classico “Vigneti Foscarino”

---



**Regione.** Soave, Verona, Veneto.



**Vigneto.** Selezione da vocati vigneti collinari posti nel cru del monte Foscarino, nella denominazione del Soave Classico. Terre di origine vulcanica.



**Uve.** Garganega 70% e Trebbiano di Soave 30%. Raccolta manuale dell’uva matura.



**Vinificazione.** Dopo la pigiatura si effettua una breve macerazione a freddo per estrarre dolcemente gli aromi varietali tipici della Garganega. La fermentazione avviene dopo la decantazione del mosto a temperatura di 15/16°C.



**Affinamento.** Maturazione in vasche di acciaio e breve affinamento in bottiglia per 3 mesi.



**Note gustative.** Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e delicato con sentori floreali e di frutta bianca. Sapore asciutto, armonico, con caratteristico retrogusto di mandorla.



**Analisi.** Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



**Gastronomia.** Ideale come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce. Ottimo anche con verdure in pinzimonio e piatti vegetariani. Si consiglia di servire fresco a 8-10°C.



**Bottiglia.** “Tortuga” da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

