



Selezione I Classici

Soave Classico Ca'd'Or DOC

LA FRAGRANZA DI CA' D'OR

Il Soave Classico Ca' d'Or è una ouverture perfetta di una calda serata di primavera che sfuma nella freschezza arborea delle sue note bucoliche.

Delicatamente minerale e sapido il Soave Ca' d'Or è un vino ideale per aperitivi a base di crostacei e pesce crudo. Le nuances esotiche lo rendono ideale compagno per sushi e sashimi. Fresco e di buona struttura all'olfatto arriva intensa la fragranza di agrumi e frutti a polpa gialla.



NOTE SENSORIALI DELINEATE DALL' ENOLOGO

Alla vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

All'olfatto: minerale, con leggere sensazioni di agrumi gialli e frutta a polpa gialla. Note interessanti di erbe fini, salvia fresca e ortica.

Al palato: di buona struttura, fresco, con note di agrumi e nuances esotiche. Delicatamente minerale e sapido.

Abbinamenti: ideale per aperitivi ed entrées. Con piatti di molluschi, pesce crudo e azzurro, sushi e sashimi.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Conservabilità del vino: 12-18 mesi.



SCHEDA TECNICA VINO

Vitigno: 100% Garganega.

Vigneto: 14 Ha, a pergola veronese.

Altitudine: compresa tra 150 e 250 m/slm.

Età media delle viti: 25 anni.

Cepi per ettaro: 3.500.

Produzione: 8.000 Lt/Ha.

Bottiglie prodotte: 65.000.

Raccolta: fine Settembre. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno.

Fermentazione: in contenitori di acciaio.

Maturazione: in contenitori di acciaio fino alla primavera successiva.