



FAMIGLIA  
**ZONIN**  
DAL 1821

## Soave Classico 2022



### CLASSIFICAZIONE

DOC



### TERRITORIO

Soave e comuni limitrofi



### UVE

Garganega



### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena colta viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice ed il mosto limpido è posto a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata di 18° C. per esaltarne gli aromi primari e le qualità organolettiche. Il vino resta a contatto con i propri lieviti per almeno 3 mesi.

### COLORE

Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi dorati.

### PROFUMO

Di grande eleganza, offre aromi di buona intensità che ricordano i fiori bianchi e la mela golden.

### SAPORE

Il sapore è estremamente bilanciato e persistente. Al finale è delicatamente fruttato con una tipica nota ammandorlata.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra 8° e 10° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, si accompagna a hors d'oeuvres, paste e risotti a base di verdure, delicati piatti di pesce e crostacei.