

# Soave Classico Doc Rocca Sveva

ROCCASVEVA



## LE ECCELLENZE



### *Uve*

Garganega in purezza

### *Vinificazione e affinamento*

Spremitura soffice, decantazione statica del mosto. Poi vinificazione e affinamento in acciaio per circa 6 mesi

### *Colore*

Giallo paglierino brillante

### *Profumo*

Floreale e fruttato, con note delicate di frutta bianca, mela in particolare

### *Sapore*

Armonico, sapido, di estrema eleganza e piacevolezza, coniuga la freschezza iniziale con un finale di mandorla amara tipica del vitigno

*% Alcool* 12,5%

 *Temperatura di Servizio* 8-10°C.

## PREMI & RICONOSCIMENTI



**BRONZE**  
INTERNATIONAL WINE &  
SPIRIT COMPETITION  
2018



**BRONZE**  
DECANTER WORLD  
WINE AWARDS  
2018



**BIBENDA (A.I.S.)**  
2018



**86 PUNTI**  
I VINI DI  
VERONELLI  
2018



**86 PUNTI**  
I MIGLIORI VINI  
ITALIANI 2018  
LUCA MARONI



**VINI BUONI  
D'ITALIA**  
2018



**GUIDA AIS  
VINETIA**  
2018