

Ciondola Soave Classico Superiore Docg

ROCCASVEVA



ROCCASVEVA

LE ECCELLENZE



Uve

Garganega

Vinificazione e affinamento

Uve provenienti dalle colline dell'area storica di produzione, che comprende i comuni di Soave e Monteforte d'Alpone. Affinamento 12 mesi in acciaio.

Colore

Giallo paglierino carico con sfumature dorate

Profumo

Grande piacevolezza nel fragrante bouquet di pesca, mela Stark matura, salvia e fiori di acacia.

Sapore

Il sorso fragrante, fresco e ottimamente bilanciato, conduce ad un finale lievemente ammandorlato.

% Alcool 13%

PREMI & RICONOSCIMENTI



★★★★
VINI BUONI
D'ITALIA
2019



GUIDA AIS
VINETIA 2019