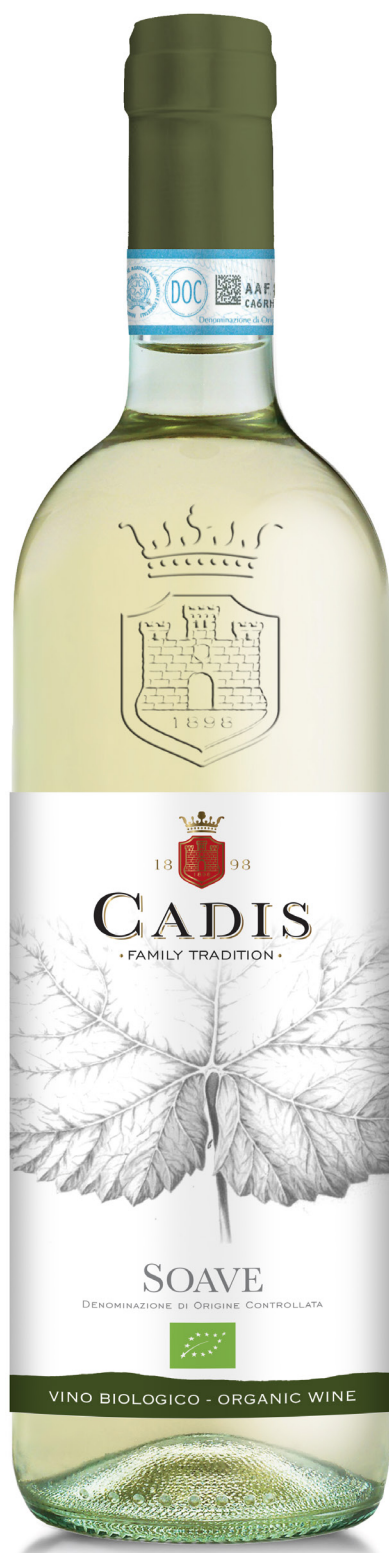


Soave DOC Biologico CADIS



📍 *Denominazione*

Soave DOC - Biologico

🍇 *Uve*

Garganega biologiche

📍 *Area*

Soave doc della Val Tramigna e della Valle d'Illassi

🌿 *Vigneto*

Principalmente a pergola veronese in terreni di origine vulcanica

🕒 *Vinificazione e affinamento*

Spremitura soffice, decantazione statica del mosto. Poi vinificazione e affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento

🍷 *Colore*

Giallo paglierino brillante

👃 *Profumo*

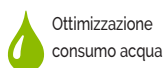
Delicato e fresco con note di frutta bianca, mela in particolare

👅 *Sapore*

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

% *Alcool* 12%

🌡 *Temperatura di Servizio* 8-10°C.



Ottimizzazione consumo acqua



Difesa integrata del vigneto



Mappatura dei vigneti



Rispetto diversità del suolo



Bottiglia leggera



Capsula pvc free



VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 016
AGRICOLTURA ITALIA - ITALY AGRICULTURE
OPERATORE CONTROLLATO N. 121



VINO BIOLOGICO