



Art.-Nr.: 40510

MONTE ZOVO SOAVE

REBSORTEN	Garganega, Trebbiano Di Soave
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Veneto
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	4,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,1 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	Garganega, Trebbiano di Soave

BODEN

Die Weinberge im Pergola Erziehungs-system wachsen im Soave DOC-Gebiet auf einer durchschnittlichen Höhe zwischen 100 und 200 Metern ü.NN.

BESCHREIBUNG

Die Ernte beginnt normalerweise ab Mitte September. Nach dem Transport der Trauben in das Weingut, werden diese entrappt und schonend gepresst. Der Most wird mittels Sedimentation vorgeklärt und dann bei 14°-15° C in Edelstahltanks vergoren. Vor der Füllung lagert der Wein für ungefähr 4 Monate auf der Hefe.

Hellgelb in Farbe mit grünlichen Reflexen. Frisch und duftend, mit Blumen und sommerlichen Furchtbouquet wie Pfirsich und Aprikose. Die Mineralität und Frische verleihen diesem Weißwein eine besondere Eleganz. Ein schöner Begleiter zu Fischgerichten und Schalentieren mit Nudeln, weißem Fleisch oder zartem Käse.