

## Soave DOC – Villa Rocca

---



**Regione.** Veneto.



**Uve.** Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30% da vocati vigneti collinari nella zona di Soave.



**Vinificazione.** Uve fresche raccolte a mano. Pressatura soffice, breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata.



**Note gustative.** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet delicato di fiori di campo. Sapore asciutto, armonico, minerale con un retrogusto leggermente acidulo.



**Analisi.** Alcol 12 % Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



**Gastronomia.** Ideale come aperitivo, con antipasti, con piatti leggeri e di pesce. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8-10 °C.



**Bottiglia.** “Bordolese” 750 ml (in cartone da 6 bt.), 1L (in cartone da 6 bt.), 1,5 l (in cartone da 6 bt.).

