

## Vigneti di Monteforte - Soave 2015

Soave Classico DOC

Italie › Vénétie

**Garde :**  
2 - 4 ans

**% Vol :**  
12.50°



### Cépage(s) :

Garganega (90%), Trebbiano (10%)

### Note de dégustation

**Robe :** Jaune paille aux reflets tilleul

**Nez :** D'une grande finesse avec des parfums frais et intenses de fleur de sureau et de fruits exotiques (ananas)

**Palais :** Ce vin exhale des arômes riches et subtils, fins et délicats et se termine sur une finale élégante et de grande classe !

### Accords mets-vin

Apéritif, antipasti légers, soupe froide, poisson à la provençale, viandes blanches

### Terroir

Le vignoble se situe sur les collines de Monteforte d'Alpone à 300 m d'altitude, avec une exposition au sud-ouest. Son terrain est d'origine volcanique, riche en calcaire, en potassium et magnésium.

### Vinification

Fermentation en cuves inox, élevage sur lie jusqu'au printemps et ajout d'un petit pourcentage de vin issu des vendanges tardives