



Zona Di Produzione:

zona collinare che si estende ad est di Verona, intorno all'omonima località di Soave

Vitigni:

Garganega e Trebbiano di Soave (max.30%)

Colore:

giallo paglierino tendente al verdognolo

Odore:

floreale con delicate note di sambuco

Gusto:

asciutto, fresco e gentile

Servizio:

sempre ben fresco

Accostamenti:

si accompagna gradevolmente a piatti di pesce, a carni bianche e formaggi freschi