



VILLA CORNARO



TIPOLOGIA	SOAVE DOC
CODICE EAN	8001906011369
ZONA PRODUZIONE	L'estremità orientale dell'arco collinare lessinese, nella ridente provincia di Verona, ove le pendici montuose incontrano le lussureggianti pianure bagnate dall'Adige che guardano a mezzogiorno.
VINIFICAZIONE	L' uva raccolta a fine settembre viene diraspata e macerata per 12 ore a 10 C°, quindi viene pressata in modo soffice. Il mosto così ottenuto viene illimpidito e inoculato con lieviti selezionati per la trasformazione degli zuccheri in alcol. La fermentazione viene condotta a 15 C° all' interno di serbatoi in acciaio termocondizionati. Travasato e chiarificato, a fine fermentazione, il Soave viene filtrato e imbottigliato.
CARAT. ORGANOLETTICHE	L'abito è di color giallo paglierino con venature verdognole. Il bouquet è intenso e avvolgente, e regala al naso note floreali di biancospino e zagara per poi evolversi in altre di frutta matura a pasta gialla. Alla bocca si presenta con un bilanciato tocco di acidità mai eccessivo, che si ammorbidisce nel finale.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si sposa perfettamente con il pescato fresco e gli antipasti a base di pesce. Ottimo anche in compagnia dei primi piatti caserecci della tradizione mediterranea.
TEMP. DI SERVIZIO	10 C°
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,5
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,5
SO2	128
BOTTIGLIA	Bordolese Pesante Mezzo Bianco
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	25
CARTONI EPAL	125

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com