



Soave D.o.c "Albare" Doppia Maturazione Ragionata

Si ottiene dalla vinificazione di uve provenienti da un vigneto posto in pianura.
Il suolo è di origine alluvionale e ricco di argilla.

Il sistema di allevamento è la pergolella semplice alternata e l'uvaggio è garganega al 100%.

Vinificazione in bianco a temperatura controllata in contenitori di acciaio.

Note di frutta secca, mandorla e mela golden emergono in questo Soave le cui caratteristiche vengono esaltate dall'utilizzo della tecnica della "doppia maturazione ragionata".