



Soave Classico Superiore D.O.C.G. Cru "Ronchetto"

Si ottiene dalla vinificazione di uve provenienti da un vigneto collinare, con esposizione a sud, a circa 150 metri sul livello del mare, su suolo di origine vulcanica.

Il sistema di allevamento è la pergoleta doppia e l'Uvaggio è garganega in purezza.

Vinificazione in bianco a temperatura controllata in contenitori di acciaio.

Al naso e al palato trasmette una bella sensazione di freschezza, facendo emergere note fruttate e toni floreali.