



Soave D.o.c. "Santo Stefano"

Si ottiene dalle uve raccolte tardivamente (verso la metà di novembre) e con elevato grado zuccherino.

Fermenta ed affina in piccole botti di rovere per 24 mesi. In seguito affina altri 24 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Uvaggio: Garganega in purezza.

Al naso è carico di frutta matura con sensazioni di crosta di pane e burro di arachidi. In bocca si presenta morbido evidenziando sentori di frutta secca, fiori d'acacia e erbe aromatiche.