

**DENOMINAZIONE**

Soave DOC BIO

**VITIGNO**

80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave.

**ZONA DI PRODUZIONE**

Mezzane a 150 metri slm con esposizione a Sud-Est.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

Pergola veronese.

**RACCOLTA**

A mano selezionando le uve migliori.  
Rese inferiori a 1,5 kg per pianta.

**VINIFICAZIONE**

Le uve sono raccolte nell'epoca migliore di maturazione che varia di anno in anno in base alla stagione.

Segue pigiatura e pressatura soffice prima della fermentazione lenta per estrarre un corpo ricco e una fresca mineralità.

Il vino fiore è affinato in acciaio per alcuni mesi.

**NOTE SENSORIALI**

Colore giallo paglierino.

Sensazioni di agrumi, fiori bianchi e note minerali.

Al palato è vivace, sapido e riflette una grande bevibilità.

Una grande esplosione di freschezza da assaporare in compagnia.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5 % vol.

**CAPACITÀ:**

750 ml.



## I Tamasotti

Via dei Ciliegi, 10 – 37030  
Mezzane di Sotto – Verona – Italia

Tel. +39 340 267 8144  
E-mail: [info@itamasotti.it](mailto:info@itamasotti.it)

[www.itamasotti.it](http://www.itamasotti.it)  
 