



LE BATTISTELLE BATTISTELLE SOAVE CLASSICO

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: Veneto

COLORE: Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5

VITIGNI PRINCIPALI: Garganega

VINIFICAZIONE: diraspatura e pigiatura soffice con immediato raffreddamento del mosto. Avvio di fermentazione in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni. Affinamento 6 mesi a contatto con i lieviti

PROFUMO:
agrumi, frutta gialla, minerale

SAPORE:
secco, minerale, persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
crudo di pesce, aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18