



# Fonte

## Soave Classico DOC



100% Garganega



Guyot



Età del vigneto: 30 anni



Vulcanico basaltico



12,5% Vol.



Seconda decade di Settembre



4h di macerazione a contatto con le bucce



Acciaio minimo 6 mesi sui lieviti,  
bottiglia minimo 2 mesi

### Esame Visivo:

colore giallo paglierino brillante, nel bicchiere si muove leggero e fluido.

### Esame Olfattivo:

buona intensità e complessità, sentori floreali di camomilla e fiori di campo, note balsamiche di sambuco e tiglio; finale fresco e delicato.

### Esame Gustativo:

al palato si presenta secco, con un ottimo equilibrio fra le parti acide e morbide, buona mineralità. La notevole sapidità lo rende lungo e persistente nel finale.

### Considerazioni Finali:

da bere anche giovane, offre la sua massima espressione dopo 2/3 anni traendo giovamento dall'affinamento in bottiglia.