

# LE PREARE

## SOAVE DOC CLASSICO

Il nome di questo celebre vino deriverebbe da Svevi o Suavi, uno dei popoli che tentarono la conquista d'Italia in epoca medievale. Per alcuni il nome Soave sarebbe stato assegnato alla città dal divino poeta Dante per la bontà del suo vino.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Profumo: fine, con note delicate di frutta bianca, leggermente floreale. Sapore: di medio corpo, armonico, fresco, coniuga la freschezza con un finale di mandorla amara tipica del vitigno Garganega.

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della zona del Soave Classico, in un'area pedecollinare a 80 metri s.l.m. con terreni di origine vulcanica. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola veronese modificata. Età delle viti in produzione: da 20 a 30 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 75 hl.

### ABBINAMENTI IN CUCINA

Si accompagna ottimamente ad antipasti, primi piatti di pasta con verdure e pesce.  
Temperatura di servizio: 10°-12° C.



### UVAGGIO

80% Garganega

15% Trebbiano

5% Chardonnay



### TIPOLOGIA

Vino bianco secco



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

10 | 12° C



### GRADO ALCOLICO

12,00% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre. Pigiatura con di rasatura delle uve, pressatura soffice a membrana. Fermentazione alla temperatura controllata di 14°-16° C. A fine fermentazione il vino viene lasciato maturare sulle proprie fecce fini in serbatoi di acciaio fino a primavera quando è considerato pronto per l'imbottigliamento. Stabilizzazione: proteica e tartarica.