

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Soave Classico

Silvano Piacentini

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Veneto
PROVINCIA	Verona
VITIGNO	100% Garganega
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, metà Settembre

VINIFICAZIONE

La vinificazione si svolge in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino si affina per 4 mesi in vasche d'acciaio inox.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino brillante attraversato da sfumature verdognole, si offre al naso con deliziose note di mela matura e susine, avvolte da un delicato accenno floreale e da un affascinante ritorno di pietra focaia. Sul palato la vena acida e minerale è particolarmente sapida e dona freschezza e brio ad una sensazione gustativa di buon corpo, che si chiude su un tocco ammandorlato molto stimolante.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.