



# MONTRESOR

## SOAVE CLASSICO DOP

### "CAPITEL ALTO"



**UVE DA CUI È PRODOTTO:** Garganega e Trebbiano Soave. Il grappolo è cilindrico, spesso alato. Gli acini hanno forma rotonda.

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** Le alte colline dei Comuni di Soave e Monteforte nella zona storica-classica.

**TEMPO DI VENDEMMIA:** Prima settimana di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Spremitura soffice con leggero contatto con le bucce e poi fermentato a freddo. Il 50% di questo vino affina in botti di rovere di 20 Hl.

**ANALISI ORGANOLETTICA:** Colore paglierino con riflessi luminosi verdi-dorati, il profumo è delicato e fruttato con sentore di mela e d'acacia. Al gusto è sapido, corposo con buona persistenza aromatica.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° C. stappando la bottiglia al momento del consumo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna ad antipasti magri, paste asciutte e risotti, piatti di pesce di mare e d'acqua dolce sia in bianco che salati.