

## SOAVE DOC OASI SAN GIACOMO 2023

Le uve vengono raccolte prevalentemente nei comuni di Lavagno e Mezzane di Sotto, a un'altitudine che va dai 150 ai 250 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud-ovest

**Tipologia di terreno:** Di origine vulcanica

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Età media delle viti:** circa 38 anni



Garganega 80%  
Chardonnay 20%



**Vendemmia:** Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata tra fine settembre e l'inizio di ottobre



**Vinificazione:** Le uve vengono crio-macerate per 18 ore a 10°C e successivamente fermentate a temperatura controllata di 15°C per 8/10 giorni. Riposa sui lieviti per 4 mesi, prima di essere imbottigliato.



**Grado alcolico:** 12.5%

**Temperatura di servizio:** 8-10°C



sambuco



lime



pompelmo



pesca  
bianca



Sapidità



Corpo



Acidità

### Gli abbinamenti

Il Soave DOC è un vino giovane, con un'acidità croccante che si abbina con un risotto allo zafferano o uno spaghetti allo scoglio. Con la sua parte agrumata è perfetto con piatti mediterranei come una grigliata di pesce o un'insalata di pollo con finocchi e arance

BEST  
AWARDS



JAMES SUCKLING.COM

3 times 90+