



## SOAVE

### Denominazione di Origine Controllata

Il vignaiolo Stefano Posenato ha voluto effettuare la vendemmia tardiva per dare caratteristiche e sensazioni particolari al vino che state bevendo. L'uva è stata tenuta sotto controllo ogni giorno dal 6 ottobre al 15 novembre. E' stata raccolta a mano e poi vinificata con passione da Stefano Posenato.

Winemaker Stefano Posenato decided to do a late harvest to give particular characteristics and sensations to the wine you are now tasting. The grapes were carefully controlled every day between the 6th of October and the 15th of November. The grapes were hand-picked and then worked with passion by Stefano Posenato.

Uvaggio / Grapes: 100% Garganega

Maturazione / Grapes Ripening: Surmaturazione / Over-Ripening

Terreno / Ground: Argilloso - Limoso / Clavey - Muddy

Esposizione / Position: Sud/Nord / South/North

Affinamento / Maturation: 1 mese in bottiglia / 1 Month in the bottle

Gradazione alc. / Alc. Gradation: 12% vol.

Temp. di servizio / Temp. of tasting: 8 - 9 °C.

Acidità totale / Total Acidity: 5,8