



## SOAVE CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

Questo vino è il frutto di un'attenta scelta dei migliori grappoli del vitigno Garganega, raccolti a mano nei propri vigneti in Monteforte d'Alpone (VR) terra del Soave.

Dopo un breve periodo d'appassimento "fino ai primi di novembre", l'uva viene vinificata con passione da Stefano Posenato.

This wine is the result of the careful selection of the best grapes of the vine Garganega, hand-picked in our vineyards in Monteforte D'Alpone (VR) land of Soave.

After a short period of drying, up to the "first days of November", the grapes are transformed into wine by the passion of Stefano Posenato.

Uvaggio / Grapes:	100% Garganega
Maturazione / Grapes Ripening:	Doppia maturazione ragionata / "double reasoned ripening"
Terreno / Ground:	Basaltico origine Vulcanica / Basaltic of volcanic origin
Esposizione / Position:	Sud/Sud - Est / South/South-East
Affinamento / Maturation:	4 mesi in acciaio / 4 months in steel
Gradazione alc. / Alc. Gradation:	12,5% vol.
Temp. di servizio / Temp. of tasting:	11 - 12 °C.
Acidità totale / Total Acidity:	5