

# Soave DOC Classico

E' il nostro *Sussurro Netto* – Delicato, si fa ricordare  
Equilibrio e nitidezza definiscono la sua identità.

Sussurro Netto nasce dalla fine aromaticità della Garganega unita alla freschezza minerale, quasi  
“rocciosa”, del territorio classico.

Un Soave elegante e raffinato, capace di combinare leggerezza e persistenza.



**Vitigni** 85% Garganega, 15% tra Trebbiano di Soave e Pinot bianco

**Ubicazione e Caratteristiche** Colline del Soave Nord-Sud/Est, 350 metri slm.

**Suoli** Morenico-Calcareo-Argilloso

**Forma d'allevamento e densità d'impianto** Pergola (3800 viti/ha.) e Guyot (4500 viti/ha.)

**Periodo Vendemmia** Raccolta manuale dell'uva da metà settembre

**Vinificazione** Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta, breve macerazione e poi separazione e pulizia del mosto. Segue la fermentazione termo controllata con lieviti selezionati e dopo una decina di giorni travasi e pulizia.

**Affinamento** 100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia

**Caratteristiche Organolettiche** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e trasparente. Libera al naso profumi di sambuco e fiori di campo, in bocca è sapido, fruttato di mela verde, ananas e susina goccia d'oro.

**Dati Analitici** Alcol: 12% vol. - Zuccheri: 5 g/l

Acidità totale: 5,40 g/l - Acidità volatile: 0,18 g/l - Estratto secco: 19,80 g/l

**Formati** 0,75 l

**Abbinamenti** Un vino bianco versatile con la tessitura per accompagnare egregiamente antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche, formaggi teneri e grassi

**Temperatura di Servizio** Servire attorno 10° - 12°

**Conservazione** Le pregiate uve del Soave Classico si prestano ad un vino bianco più longevo da conservare fino a 5-7 anni.