



TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

Le Volpare Soave Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Nasce nel cuore della zona classica, sulle colline di origine vulcanica che circondano l'incantevole borgo medioevale dominato dal castello scaligero.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino chiaro con luminosi riflessi verdi, ha un bouquet delicato di fiori di acacia e di sambuco.

Al gusto è secco, piacevolmente armonico ed equilibrato, con note di frutta a polpa bianca e il finale sapido che ricorda la mandorla fresca.

UVE

Garganega 100%

PROVENIENZA

Vigneto in località Le Volpare, sul Monte Foscarino, nella zona classica del comune di Monteforte d'Alpone, su terreni a matrice basaltica con allevamento a Guyot e Pergola Veronese.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione di 5 giorni in vasche d'acciaio.

Maturazione di 6 mesi in acciaio.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Molto versatile negli abbinamenti, in particolare con antipasti, primi piatti di verdure e preparazioni delicate a base di pesce o carni bianche.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES