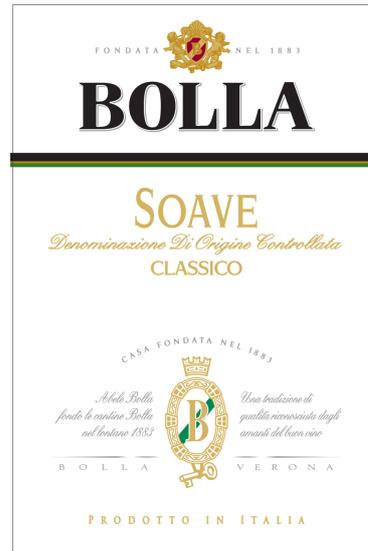




**LINEA Trust the taste  
Soave Classico  
DOC**



*Il Soave Bolla dove la tradizione nasce a nuova vita e la cantina ritrova le sue origini.  
Un vino che va oltre la capacità di creare piccoli piaceri al palato testimoniando le  
radici della storia della terra da cui nasce.*

- Le uve:** 90% Garganega e 10% Trebbiano di Soave.
- Il vigneto:** Nella zona classica, tra i comuni di Soave e Monteforte d'Alpone, nelle sottozone di Castelcerino, Fittà e Brognoligo. Vigneti allevati a Pergola Soavese, con fittezze d'impianto variabili tra i 3.000 ai 3.500 ceppi per ettaro.
- La vinificazione:** Il nostro Soave nasce da una visione "integralista" della Garganega in quanto il vino deve rispettare il territorio e la tipicità.  
Vinificazione in bianco, a temperatura controllata con lieviti selezionati, in moderni vinificatori. Il vino riposa in acciaio per almeno 4 mesi per poi essere imbottigliato a marzo ed aprile.
- Il vino:** Vino dal colore giallo paglierino, fresco e fruttato, che conserva le caratteristiche delle varietà di origine.  
Morbido, con netti sentori di melone, pera e mela matura; lungo e persistente al retrogusto, lascia la bocca perfettamente pulita, con una gradevole aromaticità residua.
- Dati analitici:** alcol 12,30%; acidità totale 5,0 g/l; pH3,2; zuccheri 4,4 g/l; estratto 19,0 g/l.
- Abbinamenti gastronomici:** è un vino con personalità, adatto alla cucina moderna, insalate fantasia e sushi. Molto fresco con gli antipasti, poi ad una temperatura superiore sprigiona i suoi profumi e lo si può abbinare a minestre e insalate al pesce piuttosto che a carni bianche.