



# DECORDI

MARCHIO

VINO

Soave

DENOMINAZIONE

D.O.C.  
Denominazione di Origine Controllata

Veneto

REGIONE



UVA

Garganega

COLORE



Giallo paglierino con riflessi verdognoli



GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE  
ALCOLICA

11,5%

RESIDUO  
ZUCCHERINO

3 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note delicate di fiori bianchi

SAPORE

Sapido e armonico, con un'acidità delicata, molto facile da bere

ABBINAMENTI

Da servire fresco, è ottimo con minestre e zuppe a base di verdura e legumi, superbo con i risotti

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO

10 - 12 °C

CURIOSITA'

Il Soave porta il nome dell'omonima città veneta, sita in quel territorio che nel 568 fu invaso da Re Teodorico ed i suoi Longobardi, popolo germanico degli Svevi, i Suaves, termine che venne italianizzato in Soavi (ed ecco spiegata l'origine del nome). Il territorio in cui si stanziarono non era estraneo alla tradizione vitivinicola e a testimoniarcelo c'è una epistola del VI secolo in cui il ministro del Re Teodorico parla del vino di questa zona descrivendolo come "soavissimo e corposo, dotato di gioviale candidezza e soavità incredibile".  
Soave dunque è la qualità naturale di questo vino



#### DETTAGLIO LOGISTICO

BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,4 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	125
BOTT/PALLET	750
PESO LORDO PALLET	946 KG