Soave - Botter
Soave DOC

Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle tirant un peu sur le vert pâle.

Nez : léger et frais.

Bouche : sèche et fraîche avec un discret goût d'amande.

Accords mets-vin :

A proposer à l'apéritif ou pour accompagner des plats à base de poisson et de crustacés et surtout les spécialités vénitiennes.

Le saviez-vous ?

La Route des vins de Soave est un itinéraire circulaire d'environ 50 kilomètres entre les vignobles, les paroisses et les châteaux des treize municipalités de la DOC.

Typologie : Vin blanc sec tranquille

Producteur : Botter

Zone de production : Vénétie, Soave près de Vérone.

Cépage : 80% garganega, 10% trebbiano et 10 % chardonnay.

Garde : jusqu'à 2 ans.

Degré alcoolique : 12% Vol.

Température de service : 10-12° C