

Soave - Tor del Colle - Botter

Soave DOC



Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle tirant sur le vert.

Nez : expressif et floral.

Bouche : sèche et fraîche avec un délicat goût d'amandes.

Accords mets-vin :

Accompagne agréablement les apéritifs, les plats de poisson et les crustacés.

Le saviez-vous ?

Le nom « Tor del colle » est un hommage à la magnificence des ruines entre l'Aquila et Bari qui, grâce à leur hauteur, pouvaient dominer toute la région.



Typologie : vin blanc tranquille



Producteur : Botter



Zone de production : Vénétie, province de Vérone.



Cépage : garganega, trebbiano et chardonnay



Garde : 1 à 2 ans



Degré alcoolique : 12% Vol.



Température de service : 10-12°C

