



BELLORA

*Tenuta di Naiano
since 1939*

BALZE DEI ROVI SOAVE DOC

DENOMINAZIONE

Soave D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto, provincia di Verona, zona collinare di Soave, tra i 150 e i 250 m s.l.m. su terreni vulcanico - calcarei con esposizione a Sud-Est.

VARIETÀ DELLE UVE

Garganega 80%, Chardonnay 20%

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale, pigiatura soffice dell'uva diraspata, macerazione sulle bucce per 15/18 ore a 10°C.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 15°.

AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio più affinamento di 2 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,40 g/l.

RESIDUO ZUCCHERINO

3,50 g/l.

DEGUSTAZIONE

Colore paglierino con riflessi verdognoli, presenta intensi sentori di fiori di campo e pesca bianca che lasciano trasparire una vibrante nota vegetale. Fresco con un'invitante espressione aromatica, al palato è piacevole con sapore asciutto, armonico e leggermente amarognolo.

ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo, è consigliato anche con verdure in pinzimonio, piatti di pesce, risotti di mare e alle erbe, asparagi e uova e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



WWW.BELLORA.WINE

AZIENDA AGRICOLA BELLORA TOMMASO – LOCALITÀ NAIANO SN - 37010 CAVAION VERONESE (VR) ITALY
TEL. +39 0456260595 – EMAIL: INFO@BELLORA.WINE