


# 2025 Soave DOC

**Az. Agricola Latium di Morini**

| | |
|---|---|
| **Typ** | Weissweine |
| **Herkunft** | Italien, Veneto |
| **Produzent** | iLatium |
| **Qualitätsstufe** | DOC |
| **Ausschanktemperatur** | 10-12'C |
| **Trinkreife** | ca. 3-4 Jahre |
| **Traubensorten** | Garganega, Trebbiano |
| **Grösse** | 75 cl |
| **Artikelnummer** | 15025162 |

**Bemerkungen**

Der Soave DOC wird aus 80% Garganega und 20% Trebbiano di Soave vinifiziert. Die 25 bis 30-jährigen Reben wachsen in den Gemeinden Mezzane und Illasi auf 200m ü.M. Die Rebdichte beträgt 4'500 Stöcke pro ha, der Ertrag 60hl pro ha. Nach der Lese Ende September erfolgt eine kurze Kaltmaischegärung mit sanfter Pressung. Dabei wird der Most 15 Tage lang in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und auf ausgewählten Hefen vergoren. Die Farbe ist Strohgelb mit ins Grünliche tendierenden Reflexen. In der Nase wirkt er reichhaltig und einnehmend mit Anklängen nach reifem, gelbem Obst und Wiesenblumen. Am Gaumen hingegen ist er frisch, rund, harmonisch und weich mit guter Säure. Der Abgang ist langanhaltend. Idealerweise trinkt man diesen jungen, frischen Weisswein bei 10°C bis 12°C.

**Passt zu**

Antipasti, Apéro, BBQ Parties, Fischspezialitäten