



0010104

Pasqua Soave DOC

750 ml 6 /c

Procedencia: Soave (Veneto) - Italia.

Variedad(es): Garganega 80% y Trebbiano di Soave 20%.

Crianza: Acero Inoxidable.

Nariz: perfumada. Inician los cítricos como el limón, toronja y algo de maracuyá. Luego suaves notas a manzanas, almendras y florales.

Boca: Exquisitamente suave y frutoso. Se recalcan los sabores de los aromas de nariz. Fresco, cuerpo ligero y delicado toque almendrado en su tenue final.

Maridajes opcionales entre otros: Antipastos, ensaladas, embutidos, frituras, pescados, mariscos, arroces y pastas.

0010118

1.5 lt 6 /c