

**Hrozno:** Garganega  
**Oblasť:** historická zóny Classico, ktorá leží medzi malebným stredovekým mestom Soave a Monteforte d'Alpone.

**Vinifikácia**

**a zrenie:** v nerezových nádržiach po dobu 12 mesiacov.  
**Farba:** intenzívna slamovo žltá so zlatými odtieňmi.  
**Vôňa:** elegantná a ovocná aróma broskýň, jablák Stark, šalvie a kvetov akácie.  
**Chuť:** vyvážená s mandľovým nádychom  
**Alkohol:** 13% obj.  
**Objem:** 750 ml

ROCCASVEVA  
CIONDOLA SOAVE CLASSICO  
SUPERIORE DOCG

**Uve:** Garganega.  
**Provenienza:** uve provenienti dalle colline dell'area storica di produzione, che comprende i comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.  
**Affinamento:** 12 mesi in acciaio.  
**Colore:** giallo paglierino carico con sfumature dorate.  
**Profumo:** grande piacevolezza nel fragrante bouquet di pesca, mela Stark matura, salvia e fiori di acacia.  
**Sapore:** il sorso fragrante, fresco e ottimamente bilanciato, conduce ad un finale lievemente ammandorlato.  
**Alcool:** 13% vol.  
**Formato:** 750 ml

**Grapes:** Garganega.  
**Origin:** from the historic Classico zone, which lies between the quaint medieval town of Soave itself and the Monteforte d'Alpone.  
**Fining:** in stainless steel tanks for 12 months.  
**Colour:** intense straw yellow with golden nuances.  
**Bouquet:** elegant and fruity aroma of peach, Stark apple, sage, with floral hints of acacia.  
**Flavour:** fruit and flower after-nose, with a bitter almond after taste.  
**Alcohol content:** 13% vol.  
**Size:** 750 ml

