

# Soè

**BRUT**  
*Millesimato*



**Uve:** 51% Ribolla gialla, 49% Chardonnay

**Provenienza:** Selezionate aree del Triveneto

**Gradazione alcolica:** 11,5%

**Residuo zuccherino:** 9 g/l

**Descrizione:** Vino dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Dal perlage vivace e persistente, dotato di ottima spuma, ha profumi intensi di frutta gialla come mela golden e banana e sentori di fiori bianchi delicati come glicine ed iris. Il gusto è delicato e al palato risulta fresco e morbido, equilibrato e persistente.

**Abbinamenti:** Eccellente proposta al calice in aperitivo: ottimo e versatile in abbinamento, abile nell'accompagnare sia tapas di mare che taglieri di salumi e formaggi. Per fattura e tipologia, resta valido anche nel pairing con primi e secondi piatti contraddistinti da delicatezza e leggerezza nelle elaborazioni.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia	Volume	Bot. per cartone	Cartoni per euro pallet	Cartoni per strato	Numero di strati
8010719018649	8010719018632	75 cl	6	80	16	5