

Vigna Cengelle

SOAVE

2019

*Mainente*

**Vigneto:** Soave Cengelle è prodotto con uve coltivate ai piedi del Monte Tenda nel comune di Soave. Il terreno è argilloso - calcareo, le viti sono coltivate secondo la tradizionale pergola veronese. L'età media dei vigneti è di 35 anni.

**Vinificazione:** Le uve vengono vendemmiate all'inizio di Ottobre. Il vino è fermentato e affinato a temperatura controllata in vasche di cemento. Soave Cengelle viene imbottigliato in primavera.

**Grape:** Garganega 90%,  
Trebiano di Soave 10%

**Alcohol:** 12,50%