



VILLA  
**CANESTRARI**  
dal 1888

**AUGE** Soave Superiore  
Denominazione di Origine Controllata  
e Garantita  
RISERVA

VIGNETO: terreno pedecollinare,  
argilloso e tufaceo.



Garganega 85%,  
Chardonnay 15%.



12-15 mesi in barrique di Rovere



6 mesi in bottiglia.

*Colore:* giallo paglierino.

*Profumo:* fruttato, speziato, complesso.

*Sapore:* pieno, armonico, leggermente  
vanigliato,

*Gradazione Alcolica:* 13% Vol.



Antipasti e primi piatti, crostacei  
e pesce, uova e carne bianca;  
ottimo aperitivo.



12° C

