



VILLA
CANESTRARI

dal 1888

VIGNE DI SANDE

Soave

Denominazione di Origine Controllata

VIGNETO: terreno sabbioso e alluvionale,
parte tufaceo



Garganega, Chardonnay
e Pinot Bianco



in contenitori di acciaio inox



3 mesi in bottiglia

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: floreale, vinoso, caratteristico.

Sapore: asciutto, armonico, morbido.

Gradazione Alcolica: 12% Vol.



Antipasti e primi piatti, crostacei
e pesce in genere, carne bianca
o lessata; ottimo aperitivo con
salatini e olive.



10°-12° C

