SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

SOUVIGNIER GRIS

Veneto IGT

Die Trauben werden Anfang September geerntet und nach einer fünftägigen Maischegärung reifen 30 % der Trauben sechs Monate lang in Barriques. Der goldgelbe Souvignier Gris entfaltet Aromen von süßen Gewürzen wie Vanille, Gewürznelke und Lakritze, begleitet von Zitrusnoten wie Zeder und Zitrone. Ein einladender, schmeichelnder Wein mit würzigem Abgang.

PIWI International

WINE SYSTEM PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL
GOLD 2023
92PAR® POINTS

International PIWI Wine Award 2021
SILVER
84 PAR points
PIWI International

PIWI International Wine Challenge 2022
SILVER
PIWI International

Cantina Colli del Soligo sac
Via L. Toffolin, 6 - 3105 Pieve di Soligo (TV) - Italy
www.collisoligo.com - info@collisoligo.com