

RECIOTO DI SOAVE

DOCG AFFINATO IN BARRIQUE



DENOMINAZIONE

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG

TITOLO ALCOLOMETRICO

14 % VOL

ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI NELLA ZONA CLASSICA DI SOAVE

TIPO DI UVA

100% GARGANEGA

PRODUZIONE PER ETTARO

6 T

VENDEMMIA

METÀ SETTEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE

NELLA PRIMA METÀ DI SETTEMBRE VENGONO SELEZIONATI I GRAPPOLI PIÙ SPARGOLI E MEGLIO ESPOSTI AL SOLE. IN QUESTO MODO SI HA UNA BUONA CONCENTRAZIONE ZUCCHERINA E POLIFENOLICA CHE CON L'APPASSIMENTO ANDRÀ AD AUMENTARE. LE UVE VENGONO POSTE IN PICCOLI PLATEAU E MESSI AD APPASSIRE NEL FRUTTAIO; LOCALE APPOSITO DOVE LA TEMPERATURA E L'UMIDITÀ È COSTANTEMENTE CONTROLLATA. LE UVE VENGONO PIGIADIRASPATE VERSO FINE GENNAIO, A SECONDA DELL'ANNATA. IL PIGIATO VIENE MACERATO A 5°C PER 24 ORE. DOPO LA PRESSATURA IL MOSTO VIENE FATTO FERMENTARE E POI AFFINARE IN BARRIQUES E TONNEAUX PER ALMENO 18 MESI. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 6 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO.

ORGANOLETTICA

COLORE GIALLO DORATO TENDENTE ALL'AMBRATO. ALL'OLFATTO PRESENTA PROFUMI UVA SULTANINA, FICO SECCO, VANIGLIA, E MANDORLA TOSTATA. IN BOCCA È MOLTO INTENSO E PERSISTENTE, CON UNA NOTA FINALE LUNGA E LEGGERMENTE AMAROGNOLA, CARATTERISTICA TIPICA DELLA GARGANEGA

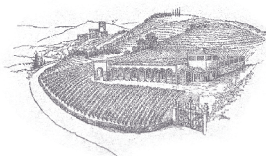
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

VINO DA MEDITAZIONE, INDICATO CON FORMAGGI FRESCHI, DESSERT ALLA CREMA E IN TUTTE LE LIETE OCCASIONI

TEMPERATURA D'ASSAGGIO

13 - 14° C

WWW.MONTETONDO.IT



MONTE TONDO