

RECIOTO DI SOAVE

SPUMANTE DOCC



DENOMINAZIONE

RECIOTO DI SOAVE SPUMANTE DOCC

TITOLO ACOLOMETRICO

12,5 % VOL

ZONA DI PRODUZIONE

ZONA CLASSICA NEL COMUNE DI SOAVE

TIPO DI UVA

100% GARGANEGA

PRODUZIONE PER ETTARO

CIRCA 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 PIGIATE VERSO METÀ DICEMBRE, A SECONDA DELL'ANNATA.

IL MOSTO FATTO FERMENTARE IN ACCIAIO A BASSA TEMPERATURA PER AUMENTARE GLI AROMI FRUTTATI. ARRIVATI ALLA GRADAZIONE ALCOLICA E ZUCCHERINA OTTIMALE VIENE TRAVASATO IN AUTOCLAVE E FATTO RIFERMENTARE SECONDO IL METODO CHARMAT

ORGANOLETTICA

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI, DALL'ASPETTO BRILLANTE, DAL SAPORE AMABILE, ARMONICO, PROFUMO DI FRUTTATO, CON LEGGERO RETROGUSTO AMAROGLIOLO

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

VINO INDICATO CON TUTTI I DESSERT, MA ANCHE IN TUTTE LE LIETE OCCASIONI

TEMPERATURA D'ASSAGGIO

7-8° C

WWW.MONTETONDO.IT

