

RECIOTO DI SOAVE D.O.C.G.

Suavissimus

Zona di provenienza:

Le uve vengono selezionate dai vigneti più vecchi tra Monte Zoppega e Monte Tondo.

Uvaggio: Garganega 100%

Epoca di raccolta: Le uve vengono raccolte in periodi diversi, tra la seconda metà di settembre e tutto ottobre, l'uva viene raccolta in cassette e depositate in fruttai sino a marzo, epoca di pigiatura.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

La pigiatura si effettua nel mese di marzo, quindi dopo 5 mesi di appassimento in fruttai, la resa in mosto è infatti molto bassa spesso inferiore al 30 %, ma con tenori zuccherini altissimi. La fermentazione si svolge interamente in barriques e si arresta spontaneamente. Il vino rimane sempre a maturare in barriques sulle proprie fecce fino a dicembre inoltrato, quindi tolto dai legni e assemblato. Prima di essere imbottigliato subisce una sosta di qualche mese in acciaio. Rimane in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione.

DEGUSTAZIONE

Il prodotto si presenta di un giallo dorato molto carico; i sentori prevalenti al naso sono di miele e frutta secca, con qualche richiamo di agrumi. Grande pienezza ed equilibrio in bocca, che esalta le note di miele e fiori gialli.



Valori analitici: Estratto 40 g/l | **Alcool:** 13% vol
Acidità: 6,5 g/l | **Temp. di Servizio:** 10-12° C

