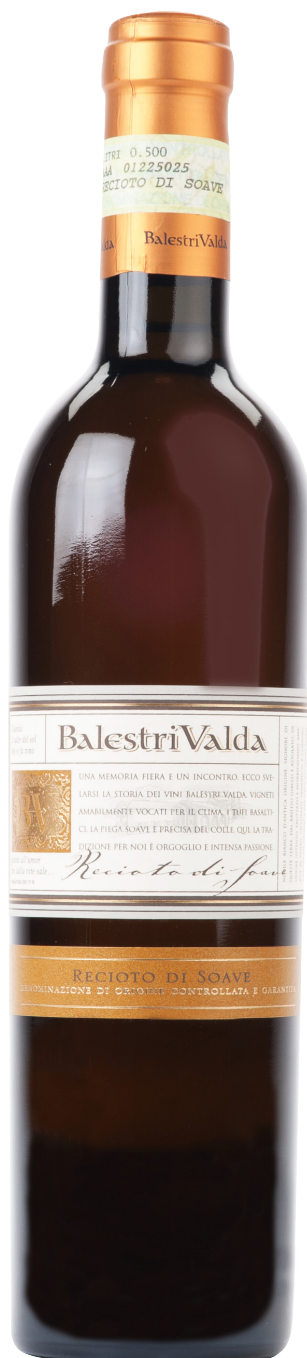


RECIOTO DI SOAVE CLASSICO D.O.C.G.



VITIGNI: Garganega 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Monte Carniga – Monte Campagnola - Sengialta

ALTITUDINE: Da 110 a 170 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Dal calcareo – argilloso al basaltico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot – Pergola Veronese

DENSITA' DEI CEPPI: 3.000 – 4.000

RESA DI UVA IN VINO: 38%

ETA' MEDIA DELLE VITI: 60 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Fine settembre in casse da 4 Kg.

APPASSIMENTO: In locale con ventilazione naturale fino al mese di marzo

VINIFICAZIONE:

- * Pigiatura con uva intera
- * Fermentazione in barrique a 10° - 12° T
- * Maturazione per 18 mesi in legno

AFFINAMENTO: In bottiglia

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 13,5%

Acidità totale: 5,9

pH: 3,5

Estratto secco: 36

ABBINAMENTI:

Da solo come grande vino da meditazione, in abbinamento a formaggi di capra ed erboranti.

Goloso con i biscotti a base di mandorle.