

RECIOTO DI SOAVE Spumante 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 febbraio

VINIFICAZIONE:

- * Pigiatura con uva intera
- * Fermentazione in acciaio e parzialmente in barrique a 10° - 12° C T
- * Spumantizzazione in autoclave per 4 mesi

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 2 mesi

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 11,5%

Acidità totale: 5,8

Estratto secco: 29

ABBINAMENTI:

La sua delicata dolcezza e l'inconfondibile aroma di mandorla lo rendono perfetto in abbinamento ai dolci e in tutte le occasioni di festa. Per apprezzarlo al meglio, servitelo a 7-8° C.