

RECIOTO DI SOAVE



EL RE

CARATTERISTICHE

ZONA DI PRODUZIONE

Monteforte d'Alpone

TERRENO

Vulcanico

DENSITA' PER ETTARO

2400 ceppi

ETA' DELLE VITI

27 anni

PROFUMO, SAPORE

Fichi, Pera, Paglia, Vaniglia,
Albicocca, Uva, Minerali

ACCOSTAMENTI

Paste Secche, formaggi
stagionati o arborinati

SISTEMI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese

PRODUZIONE/ETTARO

80/100 q/ha

ALTITUDINE

250 m

VINIFICAZIONE

Appassimento dell'uva,
pigiatura feb/ apr, macerazione
24 - 30 ore onese

AFFINAMENTO

12 - 15 mesi in barili di rovere
al I° -II° passaggio

VITIGNO

100% Garganega

Questo recioto di uva garganega, viene prodotto seguendo il metodo tradizionale. Il suo pregio è dato da una rigorosa selezione nel vigneto dal quale si raccolgono solo i grappoli migliori, messi poi in appassimento per tutto l'inverno. Solo in primavera avviene la spremitura ottenendo così un succo davvero prelibato che dopo un anno potrà farvi godere di un vino dal sapore armonico.

Da degustare alla temperatura di 17-20°C. Vino da meditazione.



COLORE

Giallo oro carico



GRADAZIONE

14,5



DA SERVIRE

17-20°C