



# Recioto di Soave

## Caratteristiche



### **Profumo, sapore**

Fichi, pera, paglia, vaniglia, albicocca, uva, minerali.



### **Colore**

Giallo oro carico.



### **Gradazione**

14.5

## Come servire

Vino da servire tra i 17-20°C, ottimo da accostare con paste secche, formaggi stagionati o arborinati.

## Produzione

### **Vinificazione**

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

### **Affinamento**

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

## **El re**

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.

**Zona** Monteforte d'Alpone

**Terreno** Vulcanico

**Densità per ettaro** 2400 ceppi

**Età delle viti** 27 anni

**Produzione/ettaro** 80-100 q/ha

**Altitudine** 250 m

**Vitigno** 100% Garganega