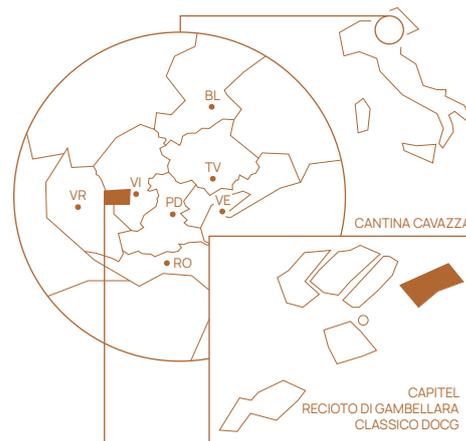


Recioto

Recioto di Gambellara DOCG
Vino Spumante



I migliori grappoli di Garganega raccolti nei vigneti storici dell'azienda vengono fatti appassire in cassetine, Materia prima per questo spumante dolce che coniuga tradizione e innovazione.



	VISTA Giallo dorato, con riflessi ambrati.	OLFATTO Albicocca e caramello.	GUSTO Buona struttura e morbidezza, con aromi di frutta esotica e vaniglia.	
--	--	--	---	--

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.	EPOCA DELLA VENDEMMIA Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve dai nostri vigneti.
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico, calcareo	APPASSIMENTO I grappoli di Garganega, si ripongono in piccole cassette all'interno di appositi locali chiamati "fruttai", la cui caratteristica essenziale è di essere asciutti e ben aerati, per circa 3 mesi.
	VITIGNI Garganega 100%	PRESA DI SPUMA A seguito della prima fermentazione, si procede con il travaso in autoclave per la presa di spuma con metodo Charmat, affinamento sui lieviti per 2 mesi.
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola veronese	
	ALTITUDINE 120-220 mt s.l.m.	
	ESPOSIZIONE Sud, sud-ovest	
	ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 12% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 90 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo dorato intenso, con riflessi ambrati. Al naso presenta aromi di mandorla, confettura di albicocche e frutta esotica. Al palato prevale la sensazione di dolcezza, con note di vaniglia e frutta candita.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Tradizionalmente si combina alla perfezione con dolci lievitati, oltre che Biscotteria in genere, formaggi stagionati o erborinati.
	BOTTIGLIA e 750 ml

