

**ALESIUM**  
Recioto di Soave  
Denominazione di Origine Controllata  
e Garantita

VIGNETO: terreno pedecollinare,  
argilloso e tufaceo.



Garganega, Chardonnay



appassite per circa 90 giorni.



10-12 mesi in barrique di Rovere



12 mesi in contenitori  
di acciaio inox



6 mesi in bottiglia.

*Colore:* giallo dorato chiaro.

*Profumo:* intenso, floreale e speziato.

*Sapore:* rotondo, pieno e persistente.

*Gradazione Alcolica:* 13% Vol.



Pandoro e panettone, dolci  
cremosi e pastic-ceria secca.  
Formaggi erborinati, piccanti con  
miele, marmellata o mostarda.  
Fegato d'oca.



6°-8° C

