

## RECIOTO di SOAVE DOCG

### LE UVE:

Garganega

### LA ZONA DI PRODUZIONE:

Zona pedecollinare di Colognola ai Colli, terreno argilloso e tufaceo ben esposto

### SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergoletta veronese con circa 3.500 viti per ettaro (45.000 gemme/ettaro)

### RESA PER ETTARO:

Circa 90 q di uva, (6.000 litri di vino) intervenendo con potatura estiva.

### EPOCA DI RACCOLTA:

Si inizia verso metà settembre e termina a metà ottobre, con doppio passaggio e cernita delle uve perfette da mettere a riposo

### VINIFICAZIONE:

Pigatura a febbraio/marzo senza diraspatura, lunga macerazione fino a inizio fermentazione (15 giorni) per favorire l'estrazione dei profumi e dei tannini naturali di alta qualità, separazione del mosto-fiore. Lenta fermentazione in barriques e primo travaso solo a fine maggio. Ritorna in legno dove terminerà naturalmente la fermentazione, lasciando un residuo di circa 120 g di zucchero che ritroveremo poi in bottiglia. Dopo due anni, solo travaso e leggera filtrazione. Viene poi messo in bottiglia dove sosterà ancora mesi prima della messa in commercio.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Pandoro di Verona, panettoni, dolci cremosi e pasticceria secca sono la sua giusta fine. Da provare, trasgressivo, con formaggi erborinati, salati e/o piccanti soli o accompagnati a miele, marmellata o mostarda, fegato d'oca. Servito freddo è un'impeccabile fine pasto.

### ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	13,50
Zuccheri	120 g litro
Acidità totale	6,10
pH	3,33
SO2 lib. e tot	28 - 103

