

Azienda Agricola  
*marco mosconi*



## *Recieto di Soave* DOCG

**Tipologia:** vino bianco dolce

**Vitigni:** garganega 100%

**Terreno:** sedimenti alluvionali calcarei a tessitura limosa, sabbiosa e ghiaiosa

**Altitudine:** 160 metri slm

**Età dei vigneti:** 25/35 anni

**Epoca di Raccolta:** prima settimana di settembre

**Tempo di fermentazione:** 60 giorni

**Maturazione:** 18 mesi in acciaio a contatto con i propri lieviti

**Resa:** 25 hl/ha

### **La vinificazione e l'affinamento**

Questo recieto di soave è frutto di una rigorosa selezione dei migliori grappoli di garganega. Le uve vengono raccolte in casse e poi appese su reti in fruttajo. Questo procedimento, chiamato appassimento dura circa cinque mesi. Durante questo periodo grazie al microclima della vallata l'uva subisce una disidratazione naturale e perde fino al 60% in peso. Il mosto ricco di zuccheri viene messo in acciaio e lasciato a fermentare per circa due mesi. L'affinamento prosegue sempre in acciaio per 18 mesi. Dopo questo periodo il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per ulteriori sei mesi prima di essere messo in commercio.

### **ANNATA IN COMMERCIO: 2013**

Alcuni dati tecnici sull'annata 2013

**Alcool:** 13.00% vol.

**Residuo zuccherino:** 130 g/l

**PH:** 3.50

**Acidità totale:** 8.00 g/l