



RECIOTO di Soave DOCG 2017

- 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 recioto di soave è frutto di una rigorosa selezione dei migliori grappoli di garganega. Le uve vengono raccolte in cassette e poi appese su reti in fruttai. 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: 2017

• ALCUNI DATI ANALITICI

- Alcuni dati tecnici sull'annata 2017
- Alcool: 13.00% vol.
- Residuo zuccherino: 130 g/l
- PH: 3.50
- Acidità totale: 8.00 g/l