

Aurea Retia



Aurea Retia

Spumante Dolce

Zona di produzione

Dai vigneti di nostra proprietà situati nella zona collinare (150-450 m S.l.m.) Classica, in località Castelcerino di Soave.

Tecnica di produzione

Solo i grappoli più sani e maturi di Garganega, accuratamente selezionati, possono concorrere alla produzione di questo vino spumante dolce naturale. La selezione è rigorosissima in quanto l'uva deve rimanere in appassimento fino a gennaio inoltrato. Durante questo periodo l'acqua evapora e lo zucchero insieme a tutti i precursori aromatici dell'acino si concentrano naturalmente. La fermentazione del mosto avviene ad opera dei lieviti indigeni presenti sulla buccia degli acini, ha decorso lento ma regolare fino allo svolgimento di 11° di alcool. La presa di spuma è secondo il metodo Martinotti.

Colore

Giallo dorato, brillante.

Bouquet

Intenso ed unico. Ricorda inconfondibilmente la frutta secca e l'uva così come la si sente nei fruttai durante l'appassimento.

Sapore

Vino dolce, equilibrato ed armonico. Persistente e gradevole nella sua dolcezza che non stanca.

Effervescenza

Abbondante spuma bianca persistente, perlage lungo e a grana fina.

Temperatura di servizio

6 - 8 °C

In eleganti flûte di cristallo.

Abbinamenti gastronomici

È uno spumante dolce adatto per tutte le occasioni che meritano di essere ricordate poiché "ristora il corpo e lo spirito dell'uomo, che soggiace volentieri alla sua amabile malizia". Si sposa mirabilmente con il Pandoro di Verona, il tipico dolce natalizio veronese.

Uvaggio

Garganega 100%

Acidità totale	5,80 g/l in acido tartarico
Gradazione alcolica	12 % in vol.
Zuccheri residui	98,00 g/l
PH	3,45
Estratto secco netto	29 g/l