

Le Sponde



Le Sponde

Recioto di Soave DOCG Classico

Vino Biologico

OPERATORE CONTROLLATO
N. 008
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DA MINRAF
07/90/016
EUROPEA



Zona di produzione

Dai vigneti di nostra proprietà situati nella zona collinare (200-450 m S.l.m.) Classica, in località Castelcerino di Soave.

Tecnica di produzione

La vendemmia, esclusivamente manuale, si effettua tra la fine di settembre e ottobre, compiendo diversi passaggi sui vigneti. Solo i grappoli più maturi, sani e spargoli vengono selezionati e raccolti con cura estrema. Essi vengono poi appesi a delle reti all'interno di un "fruttaio" - locale adibito esclusivamente all'appassimento delle uve. Dalla vendemmia le uve rimangono in appassimento fino a fine marzo. Per tutto questo periodo i grappoli vengono controllati quotidianamente per togliere eventuali acini non perfetti. La pigiatura è soffice, in modo da estrarre la frazione di mosto più nobile. Il vino viene elevato in barrique, in parte nuove e in parte usate, per dodici mesi.

Colore

Il vino colora il bicchiere di un bel giallo dorato molto luminoso.

Bouquet

Affascinante; naso caldo, intenso, lungo. Troviamo un'infinita serie di sentori: cachi, albicocche, fichi secchi, papaia, agrumi canditi, caramello e buccia di uva Garganega passita nettissima.

Sapore

Vino dolce, morbido. Zuccheri e acidità danzano all'unisono.

Temperatura di servizio

11 - 12 °C

Stapparlo qualche minuto prima del servizio.

Abbinamenti gastronomici

Per chi ama l'abbinamento con i dolci, lo consigliamo con un pan di Spagna alle albicocche; chi invece preferisce l'abbinamento salato, lo provi con un Monte Veronese (formaggio dei Monti Lessini) "vecchio".

Uvaggio

Garganega 100%

Acidità totale	6,00 g/l in acido tartarico
Gradazione alcolica	12 % in vol.
Zuccheri residui	154,20 g/l
PH	4,05
Estratto secco netto	40,30 g/l