



## SenzaFine Recioto di Soave DOCG

**Weinberg:** Soave (VR), historischeCruLage Castelcerino

**Durchschnittsalter der Rebstöcke:** 40 Jahre

**Auslegung:** Süd-Ost

**Böden:** vorwiegend Kalkgestein mit Vulkansteinsubstrat

**Trauben:** Garganega

**Ertrag/ha:** 60 DZ

**Ausbau:** Nach der Lese werden die Trauben 5 Monate auf Spalieren in gut durchlüftenden Räumen getrocknet. Dabei verlieren sie 50% ihres ursprünglichen Gewichtes. Danach werden sie entraspelt und sanft abgepresst. Der Most vergärt teils in Holzfässern, teils in Edelstahltanks. Die alkoholische Gärung verläuft langsam bis ins späte Frühjahr hinein. Es verbleibt ein angenehmer Restzucker, der den Recioto di Soave als Dessertwein auszeichnet. Er verbleibt für weitere 7-8 Monaten auf der Hefe. Dabei werden die Hefen regelmäßig aufgerührt (Battonnage). Der Ausbau schließt mit einer Verfeinerung von weiteren 4 Monaten ausschließlich in Edelstahltanks und einer anschließenden Ruhezeit von 6-7 Monaten auf der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

### Durchschnittliche Analysedaten:

Alkoholgrad: 13,5 % Vol.

Restzucker: 125 gr/l

Säure: 6,2 gr/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

### Weinbeschreibung:

Bronzengelb mit goldenen Reflexen, intensiver, Duft nach Honigwachs sowie Akazienhonig mit Noten von Blumen und Zitrusfrüchten. Seidig, feine Süße, harmonisch, vollmundig mit leichtem Mandelnachklang und angenehmer, eingebundener Säure.

### Speiseempfehlung:

Trockenes Gebäck und Kuchen, Edelschimmelkäse sowie reife Hartkäse, Eis, Trockenobst.