



## SenzaFine Recioto di Soave DOCG

**Vigneto:** di proprietà, sito a Soave nello storico cru di Castelcerino.

**Età media delle vigne:** 40 anni

**Esposizione:** Sud-Est

**Terreni:** con substrato di origine vulcanica, mediamente calcareo

**Uve impiegate:** selezione di Garganega, assoggettata ad appassimento

**Resa per ettaro:** 60 q.li d'uva per ha

### Vinificazione:

Dopo un appassimento sui graticci di 5 mesi, con perdita di peso dell'uva pari ad un 50% del valore originario, ed a seguito della diraspatura dei grappoli, gli acini vengono pressati sofficemente ed il relativo mosto posto a fermentare parte in acciaio e parte in botti di legno. La lentissima fermentazione dura fino alla primavera inoltrata, lasciando un piacevole residuo zuccherino che caratterizza il Recioto di Soave. Il vino rimane ulteriormente a contatto con le proprie fecce per circa 7-8 mesi ed assoggettato a frequenti batonnages. Prosegue quindi il suo affinamento per 4 mesi in acciaio, per essere poi imbottigliato e posto a riposo per almeno altri 6-7 mesi.

### Dati analitici:

Grado alcolico:	13,5 % Vol.
Residuo zuccherino:	125 gr/l
Acidità totale:	6,2 gr/l

### Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Vino da Dessert dal colore giallo oro antico con intense note al naso di cera d'api al miele d'accacia con sfumature floreali e di agrumi. Al palato si presenta vellutato, armonico, corposo e leggermente mandorlato con una gradevole acidità integrata.

### Abbinamento:

Si abbina con pasticceria secca, formaggi erborinati e stagionati, gelati, frutta secca o semplicemente come Dessert alla fine di un grande menu.