

VINO BIANCO

RECIOTO DI SOAVE **DOCG**

sette dame

Area di produzione: Mezzane di Sotto e Valle d'Illasi. Terreni calcareo -

argillosi

Altitudine vigneti: Più di 200 metri sopra il mare

Uvaggi: Garganega 100% Età dei vigneti: 35 anni

Sistema di coltivazione: Pergola

Quantità Ettaro: 10 hl/ha

Vendemmia: Raccolta, con selezione rigorosa in plateaux da 4/5 Kg.

Vinificazione: La Garganega riposa per 120 - 150 gg in ambiente naturale.

Pressata sofficemente nel mese di Marzo.

Elevazione: Entra direttamente in botte di rovere di piccola capacità dove

si trasforma lentamente per 24 mesi.

Esame organolettico: di color giallo dorato, al naso, datteri e frutta esotica molto matura, in bocca dolce, morbido, grande persistenza al palato con una nota finale che ricorda il caramello.

Contenuto alcol: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 4 °C - 6 °C.

Prodotto adatto per vegetariani e vegani

