



Recioto di Soave DOCG “Le Cervare”



DENOMINAZIONE: Recioto di Soave D.O.C.G.

VITIGNO: Garganega

ZONA DI PRODUZIONE:
Veneto, Verona, Roncà sul Monte Duello,
Tenuta “Le Cervare” (200 m.s.l)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese

VENDEMMIA: selezione manuale dei grappoli migliori e adagiati in cassetta

VINIFICAZIONE: appassimento dei grappoli per sei mesi in stanza ventilata. La vinificazione avviene attraverso pressatura soffice, in seguito barrique

AFFINAMENTO:
14 mesi in barrique francese da 225 lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Paglierino che si fonde nell'oro. Quadro olfattivo dipinto da erbe officinali, confettura di albicocche, fico secco, ananas e cedro candito, su uno sfondo di diffuse sensazioni minerali. Denso e carezzevole, rimane in tensione grazie a freschezza e sapidità particolarmente incisive. Persiste a lungo nella sua espressiva dolcezza

ABBINAMENTO: pasticceria secca, mostarde, formaggio e cioccolato fondente!

PRODUZIONE: 2000 bottiglie (750 ml)

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 15 °C

**SOC. AGRICOLA
ZAMBON BRUNO E ROBERTO S.S.**
Via duello, 8
37030 Roncà (Verona), Italia
Tel. +39 348 404 3008
zambonwines@gmail.com
www.vinizambon.com