MARCHETTO

RECIOTO DI GAMBELLARA SPUMANTE DOCG

Anche se gli anni passano e le nuove tecnologie cambiano e migliorano in continuazione il nostro modo di vivere, una cosa siamo certi deve rimanere immutata nel tempo. Questà è la raccolta e la lavorazione dell'uva garaganega per ottenere il magnifico recioto. Le uve di Garganega vengono selezionate a mano tenendo conto della maturazione, la posizione del grappolo sulla pianta e la loro dimensione spargola. Successivamente vengono messe a riposare in delle cassettine, un tempo si usavano le "arele" dei bacchi da seta, nella fruttaia al centro della nostra tenuta nella località coste. Il riposo e appassimento in questo luogo ben arieggiato per circa 90 giorni, la successiva spremitura soffice e la fermentazione che avviene con i lieviti indigeni danno origine a questo vino tradizionale della nostra zona. Successivamente una lunga presa di spuma in autoclave da vita a questo pluripremiato recioto spumante. Vino dal colore giallo oro, dal perlage finissimo e persistente, dal profumo intenso e fruttato e dal sapore equilibrato, amabile e morbido con un leggero retrogusto di mandorla.

UVAGGIO	100% Garganega
ZONA PRODUZIONE	collina Gambellara
METODO COLTIVAZIONE	pergola
PERIODO VENDEMMIA	metà settembre per appassimento 3 mesi
VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma in autoclave
GRADAZIONE	13%vol
CAPACITÀ BOTTIGLIE	0,750 lt
CONFEZIONI	6 o 12 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Paglierino brillante dalla spuma fitta e compatta. Ampio all'olfatto, i profumi evocano fiori d'arancio, pompelmo candito, confettura di albicocca, miele d'acacia e sensazioni minerali. Sorso cremoso, dolce ma subito bilanciato da viva freschezza che accompagna un lungo finale.

AZIENDA VITIVINICOLA MARCHETTO S.S.A. - VIA MONSIGNOR FOSSA' 3, 36053 GAMBELLARA (VI)
info@marchettovini.it