



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 cassetine, un tempo si usavano le "arele" dei bacchi da seta, nella fruttaià 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
4 mesi

VINIFICAZIONE fermentazione a temperatura
controllata e presa di spuma in
autoclave per 5 mesi

GRADAZIONE 13%vol

CAPACITÀ BOTTIGLIE 0,750 lt

CONFEZIONI 6 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° - 9° 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.