



RECIOTO DI SOAVE CLASSICO D.O.C.G. "ARALDO"

VITIGNO: Garganega.

VIGNETI:

L'uva per produrre questo vino deriva da un'accurata cernita dei grappoli spargoli e ben maturi nei vigneti meglio esposti della zona del Soave Classico.

TECNICHE PRODUTTIVE:

I grappoli così raccolti vengono con cura messi a riposo nei "fruttai", locali asciutti e aerati idonei all'appassimento di questa generosa uva. A gennaio, dopo la pigiatura, il mosto viene messo a fermentare in recipienti d'acciaio. Raggiunte le caratteristiche ottimali, viene spumantizzato con il metodo charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo brillante.

Profumo: fine ed elegante, con netto sentore di uva matura.

Gusto: dolce, vellutato, armonico con caratteristico retrogusto di mandorle.

Gradazione alcolica: 12% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino tipicamente da dessert, accompagna la pasticceria in genere.

SERVIZIO:

Va servito in flûte ad una temperatura di 6-8°C.

Cantina di Monteforte - P.iva 00208410233

Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia – www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it