



RECIOTO DI SOAVE CLASSICO D.O.C.G. BARRICATO "SIGILLO"

VITIGNO: Garganega

VIGNETI:

L'uva per produrre questo vino deriva da un'accurata cernita di 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 e maturare in barrique, dove rimane per dieci-dodici mesi circa, prima di essere imbottigliato. Riposa poi in bottiglia per altri 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo oro brillante.

Profumo: fine ed elegante, con sentori di albicocca, vaniglia e spezie.

Gusto: in bocca è morbido e avvolgente con una persistenza che invoglia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da dessert, accompagna dolci secchi e piccola pasticceria, frutta secca o piacevoli conversazioni.

SERVIZIO:

Va servito in calici da vini da dessert ad una temperatura di 12-13°C.