



ARALDO

Recioto di Soave



VITIGNO: Garganega.

VIGNETI: zona del Soave Classico, accurata selezione dei grappoli.

VENDEMMIA: metà settembre

VINIFICAZIONE: i grappoli messi a riposo nei "fruttai", locali asciutti e aerati idonei all'appassimento.

AFFINAMENTO: A gennaio si fermenta e matura in recipienti d'acciaio. Viene poi spumantizzato con il metodo Charmat.

COLORE: giallo dorato brillante.

PROFUMO: fine ed elegante, sentore di uva passa, miele e di uva matura.

PALATO: avvolgente dolcezza unita ad un finale fresco e sapido con caratteristico retrogusto di mandorle.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina ai dessert, accompagna la pasticceria in genere.

SERVIZIO: va servito 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