



# SIGILLO

## 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 fermenta e matura in barrique per dieci-dodici mesi circa. Riposa poi in bottiglia per altri 12 mesi.

**COLORE:** giallo ambrato con riflessi dorati.

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

**PALATO:** avvolgente dolcezza unita ad un finale fresco

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si abbina ai secchi e piccola pasticceria, frutta secca o piacevoli conversazioni.

**SERVIZIO:** va servito ad una temperatura di 12-13°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