



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Recioto di Soave Classico D.O.C.G. “Divino”

(Bottiglia da 0,500 lt.)

Recioto di Soave
Classico D.O.C.G.



DENOMINAZIONE:
Recioto di Soave D.O.C.G.

GRADO:
13 % vol.

VITIGNO:
97% Garganega, 3% Trebbiano di Soave

ZONA DI PRODUZIONE:
Zona della Vallata d'Alpone, a nord-est di Soave.

VENDEMMIA:
Cernita a mano dei migliori grappoli alla fine di settembre, riposti poi con cura in cassetine di plastica situate in locali costantemente arieggiati e controllati.

TECNICA:
L'uva a riposo viene lasciata appassire fino a metà/fine marzo in cassette situate nei fruttai, costantemente controllata e selezionata fino al momento della pigiatura. Nel frattempo sugli acini vegeta una muffa nobile, che dona al vino l'aroma tipico. Dopo la pressatura soffice, segue una lenta fermentazione del mosto, in parte in botti di acciaio inox e in parte in barriques.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Un vino dal colore giallo dorato brillante che presenta un profumo intenso e nobile, al contempo fruttato, armonico e gradevolmente mandorlato. È caratterizzato da sentori di fiori secchi e appassiti, frutti maturi, confetture e frutta sotto spirito come uva passa, albicocca e fico secco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Un intrigante vino da meditazione che si accompagna gradevolmente con prodotti della tradizione dolciaria veronese come paste frolle, crostate di marmellata e torte all'uva passa. Ottimo l'abbinamento con formaggi speziati o erborinati, miele e mostarde.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12- 14°C

SOCIETA' AGRICOLA CASAROTTO
PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.

Via Pasquaro n. 12/13 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. e Fax: 0457450165 info@vincasarotto.com

www.vincasarotto.com P.IVA 00914150230