

ACINATIUM

RECIOTO DI SOAVE DOCG 100% GARGANEGA



PRODOTTO DA SECOLI IN OGNI CASA CONTADINA, IL RECIOTO ERA IL TONICO DELLE NEOMAMME ED IL VINO PER LA MESSA. PER NOI QUESTO È IL VINO DELLE RIUNIONI DI FAMIGLIA E DEI PRANZI DELLE FESTE. FRESCO ED EQUILIBRATO. LA DOLCEZZA DELLA GARGANEGA PASSITA È AVVOLGENTE COME UN ABBRACCIO.

VIGNETO

Le uve vengono selezionate all'interno di un piccolo vigneto appartenente all'u.g.a. Castellaro che si trova ad un'altitudine di circa 230 metri ed è caratterizzato da un terreno vulcanico ricco di scheletro basaltico ghiaioso e ciottoloso.

Data la sua invidiabile posizione sommitale, questo vigneto riassume in sé tutte le caratteristiche morfologiche e climatiche indispensabili per produrre uve adatte all'appassimento.

SCHEDA TECNICA

Prima annata di produzione: 1983

Vendemmia: in cassetta a metà settembre

Materiale maturazione: acciaio

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Fermentazione alcolica: in acciaio ad opera dei lieviti indigeni

Durata della fermentazione alcolica: 25-30 giorni

Temperatura fermentazione alcolica: 14-16 °C

Fermentazione malolattica: svolta a seconda dell'annata

Maturazione: in vasca d'acciaio per almeno 24 mesi a contatto con le proprie fecce senza nessun travaso.

Filtrazioni: solo una filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo intenso con riflessi dorati.

Naso: frutti gialli maturi, agrumi canditi e spezie dolci si uniscono a sbuffi marini e note fumé.

Palato: ampio ed elegante. Lunghissima la persistenza sapida e minerale.

Temperatura di servizio: 13/14 °C

ABBINAMENTO

Ottimo con tutta la pasticceria secca. Può accompagnare molto bene anche una selezione di formaggi erborinati o molto stagionati.

SUAVIA

Suavia Azienda Agricola - Frazione Fittà via Centro 14 - 37038 Soave (VR) - Italia
t. +39 045 767 50 89 | info@suavia.it | www.suavia.it