



LE COLOMBARE RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOC

Denominazione: Recioto Soave Classico DOCG
Collocazione Geografica: zona collinare del Soave Classico
Terreno: Calcareo e vulcanico
Uve: Garganega 100%
Età delle viti: 40 anni
Altitudine: 300 m.
Esposizione: ovest
Resa: 60 hl (2 kg per pianta)
Sistema di allevamento: Pergola Veronese (3000 ceppi per ettaro)
Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata
Carco di gemme: 8 gemme per vite
Alcol: Vol. 13%
Acidità totale: 6.20 g/l
Ph: 3.30
Temperatura di servizio: 12-14 °C

Vendemmia

Raccolta manuale con selezione attenta e accurata delle uve più mature e spargole. Tutta l'uva è raccolta in piccole cassette e portata in azienda per l'appassimento.

Vinificazione

L'uva viene trasferita manualmente per la messa a riposo nel fruttai di Palazzo Pullici e stesa su graticci di canne di bambù. L'appassimento avviene ad aria naturale e dura mediamente fino alla fine di febbraio. Le condizioni climatiche naturali permettono la disidratazione dell'acino e la perdita di acqua con sviluppo di muffa nobile. La resa in mosto è bassissima: un quarto del peso originale dell'uva. Ad inizio primavera avviene la diraspatura e la pressatura delle uve, con selezione del mosto e fermentazione a temperatura controllata (14°-16° C) in botti da 2.500 litri. In annate con condizioni climatiche sfavorevoli il vino non viene prodotto.

Affinamento

Elevazione del vino in botti di rovere e d'acacia, da 2.500 litri, per un periodo di circa due-tre anni e successiva sosta in bottiglia per sei mesi.

Profilo Organolettico

Colore: Giallo dorato intenso e profondo con riflessi ambrati.

Profumo: Ricco e intenso, si presenta al naso con un'accattivante nota balsamica, aprendosi ad un complesso bouquet di frutta matura e tropicale, albicocche sciroppate, mandorle tostate e mela cotogna. Speziato, dai richiami etnici, con note di curcuma, zafferano e zenzero in polvere. Note dolci di miele, cera d'api e caramella d'orzo. Ambra e legni aromatici.

Palate: Caldo, morbido e avvolgente, di grande eleganza e sorprendente freschezza.

Abbinamenti

Ottimo vino da meditazione e da dessert. Ideale a fine pasto con dolci di mandorle, paste semplici, focaccia con l'uva e crostate di frutta, frutta secca e formaggi grassi ed erborinati. Tradizionalmente abbinato al Pandoro di Verona.