



MONTECROCETTA RECIOTO SPUMANTE DOCG



Tipo di vino

bianco passito spumante

Collocazione del terreno

località Montecrosetta e Monte Priare

Età del vigneto

oltre 30 anni

Tipo di terreno e giacitura

tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

Uvaggio

100% Garganega

Vendemmia

in cassette con scelta di grappoli maturi e sani

Cura delle uve

appassimento in fruttai naturalmente aereato per almeno 90 giorni

Grado alcolico

12,9%

Zuccheri da svolgere

100 grammi/litro

Acidità

5,8 grammi/litro

Affinamento

in botte: 3 mesi in tonneau

in bottiglia: 6 mesi

Durata del vino

da 3 a 5 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia

Imballo

cartoni da 12

Perlage

fine e persistente

Colore

giallo dorato con riflessi ambrati

Profumo

intenso, seducente con fini note di passito

Sapore

fruttato, dolce e deciso sapore di passito

Accompagnamento

a tutti i dolci in genere, ottimo con il pandoro