



# AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

## RECIS

### TIPO DI VINO

Recis Spumante  
Metodo Martinotti  
dolce 12 mesi



### COLLOCAZIONE

#### DEL VIGNETO

Montecrocetta  
E Monte di Mezzo  
Gambellara  
Provincia Vicenza  
Regione Veneto

### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

### VARIETA' DI UVA

Garganega in purezza uva autoctona

### VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata dell'uva in piccole cassette e poste in fruttai fino a fine gennaio. Lenta fermentazione durante il periodo freddo invernale. Maturazione e continue rifermentazioni durante gli anni successivi in vasche di cemento. Affinamento in legno in piccole botti di secondo passaggio. Presa di spuma con il Metodo Martinotti lungo minimo 12 mesi.



**ALCOOL**  
13 % Vol



**ZUCCHERI RESIDUI**  
100 gr/lit



**ACIDITA'**  
5,9 gr/lit

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



### COLORE

Giallo dorato intenso  
con riflessi ambrati



### ABBINAMENTI

Si abbina con tutta la pasticceria secca. Ottimo con il tipico Brasadelo di Sorio e il panettone



### PROFUMO

Intenso, potente, caratterizzato da sentori di frutta matura tra cui spicca l'albicocca e da un dolce, intenso e complesso aroma di miele in chiusura



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C



### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di calore dirette e dal sole



### SAPORE

Pieno, dolce, rotondo e molto persistente, presenta una nota finale lunga e pulita di mandorla



### FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit  
Scatole da 6 bottiglie

