



AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

RECIS

TIPO DI VINO
SPUMANTE DOLCE
MARTINOTTI
12 MESI



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.

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Montecrocetta
E Monte di Mezzo
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto

%
VOL

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

