

Luna Nova

RECIOTO DI SOAVE



Varietà uve: Garganega

Grande vino che nasce dalla tradizione veronese nell'appassimento delle uve. I grappoli di Garganega, raccolti nei migliori vigneti coltivati a pergola, sono lasciati a riposo su apposite "arele" per 5/6 mesi. Durante l'appassimento naturale, su una parte degli acini, si sviluppa la muffa nobile che conferisce al Recioto il suo inconfondibile profumo e il nobile gusto vellutato. Il freddo invernale accompagna la fermentazione, il Recioto è quindi sapientemente lasciato affinare in cantina fino all'anno successivo.

Caratteristiche organolettiche: Giallo dorato che vira verso l'ambrato. Naso con sensazioni ampie di frutta candita, creme brulè, vaniglia, lavanda e noce. Molto potente e dolcemente concentrato in bocca, dove la lunghezza e l'equilibrio si affidano anche alla freschezza che, in sottofondo, dirige la profondità gustativa. A tavola è ottimo con qualsiasi tipo di dolce, specialmente con quelli tipici della cucina Veneta.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Alcohol: 14,50%

Mainente