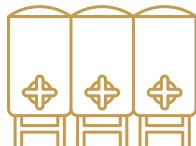


Recioto di Soave

-Silvano Piacentini-

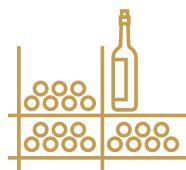


Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

I grappoli vengono fatti riposare nei "fruttai", locali asciutti e aerati idonei all'appassimento.



AFFINAMENTO

A Gennaio avviene il processo di fermentazione; segue la maturazione in barrique per dieci-dodici mesi circa. Il vino riposa poi in bottiglia per altri 12 mesi.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Bianco, dolce

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Garganega

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Metà Settembre



Di colore giallo ambrato con riflessi dorati.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Svela un profumo raffinato ed elegante, con note di albicocca, vaniglia e spezie.



Al palato mostra un'avvolgente dolcezza che si unisce ad un fresco finale.