

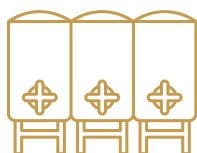
PWS
Premium Wine
Selection

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.



Di colore giallo ambrato con riflessi dorati.



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



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Bianco, dolce

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Garganega

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Metà Settembre



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



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA