

RECANTINA

RECANTINA ASOLO MONTELLLO DOC



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

Recantina

VENDEMMIA

manuale ad inizio Ottobre con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE

a grappolo intero con pressatura soffice e macerazione a freddo. Fermentazione in rosso su vinificatori in acciaio inox per 60 giorni, con batonnage continuo

AFFINAMENTO

12 mesi, parte in barrique di secondo passaggio di acacia e rovere, parte in tonneau, più 6 mesi in bottiglia

ALCOOL

12,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

0,5 g/l

VISTA

colore rosso rubino intenso dai riflessi purpurei

NASO

si riconoscono sentori di lamponi maturi, mirtili di bosco e prugne, note di spezie e tabacco

PALATO

gusto caldo e rotondo reso vibrante dalla fine trama tannica e dal finale sapido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C

CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°

