RECANTINA

RECANTINA ASOLO MONTELLO 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/lt

VISTA
colore rosso rubino intenso dai riflessi purpurei

NASO
si riconoscono sentori di lamponi maturi, mirtilli 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°

95
Points
I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni