



Col Foscarin

Recioto di Soave Classico Docg

Cura e tradizione

Un vino che racconta dell'accurata selezione dei grappoli migliori. Di un lento appassimento naturale, di una pressatura soffice delle uve. Tutto nel massimo rispetto della tradizione.

Vitigni: Garganega 100%

Coltivazione: Biologica Certificato

Altitudine: 200 m.s.l.m.

Esposizione: Sud

Tipologia terreno: Tufo basaltico di origine vulcanica

Superficie del vigneto: 2 ha

Sistema di allevamento: Pergola veronese

Densità dei ceppi per ettaro: 4.000 ceppi/ha

Produzione uva per ettaro: 6.000 kg/ha

Resa di uva in vino: 20%

Età media delle viti: 70 anni

Epoca della vendemmia: fine settembre

Vinificazione

Questo vino viene prodotto solo nelle annate migliori. L'uva è raccolta in piccole casse di legno dopo una attenta selezione nel vigneto dei migliori grappoli adatti all'appassimento. Le casse vengono poste nel fruttai dove una ventilazione naturale favorisce il processo. Dopo circa cinque-sei mesi, l'uva viene pigiata in seguito ad ulteriore cernita. Vinificazione senza aggiunta di solfiti.

Fermentazione malolattica

No

Elevazione ed affinamento

Il mosto ottenuto viene posto in barriques da 228 L dove avviene una fermentazione molto lenta a causa dell'elevata densità zuccherina, la quale comporterà un'interruzione del processo fermentativo intorno ai 13 gradi alcolici. Dopo circa 18 mesi viene assemblato e messo in bottiglia dove si affinerà per almeno 6 mesi.

Dati Analitici

Alcool svolto: 13% vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

Zuccheri: 150 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo dorato carico.

Profumo: Intenso ed elegante con note di agrumi maturi e confettura di albicocche.

Sapore: In bocca è ricco, avvolgente, raffinato e di ottima persistenza, sentori di arancia candita e pesca.

Gastronomia e Servizio

Temperatura: 12°C

Abbinamenti: Formaggi erborinati, dolci a pasta secca.

Formati Disponibili

0,375 L

0,750 L



Azienda Agricola Gini Sandro e Claudio

Via G. Matteotti 42, Monteforte d'Alpone (VR)

Tel 0457611908 Fax 0456101610

P.IVA 02038280232