

RENOBILIS

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOC

VITIGNI

100% Garganega

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

200 M.S.L.M.

ESPOSIZIONE

Sud

TERRENO

Tufo basaltico di origine vulcanica

SUPERFICIE

1,5 Ha



ALLEVAMENTO

Pergoletta veronese

DENSITÀ

4.000 ceppi/ha

RESA CON SELEZIONE

10% 6.000 kg/ha

ETÀ VITI

80 anni

VENDEMMIA

Fine settembre

"NOBILTÀ NELL'ACINO"

"Re" (Recioto) e "nobilis" per indicare il "nobile" fungo Botrytis Cinerea che si ritrova su alcuni grappoli. Dalla meticolosa selezione delle singole uve colpite da questa muffa, solo in annate speciali, si può produrre questo prezioso nettare dorato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE: Questo particolarissimo vino, proviene da una selezione di acini colpiti dalla pregiata muffa nobile durante il periodo di appassimento tradizionale. Dalla spremitura si ottiene pochissimo mosto, a causa della notevole concentrazione e della forte viscosità. Il prezioso nettare ottenuto, dopo qualche giorno di decantazione naturale, è posto in pieces da 228 L. La fermentazione alcolica è lentissima e dura parecchi mesi. Seguono alcuni travasi per la fermentazione nel giusto punto di equilibrio tra alcool e zuccheri residui.

AFFINAMENTO: Per diversi lunghi anni il Renobilis è mantenuto in affinamento sempre nelle medesime pieces in modo da raggiungere quella piacevole armonia che lo contraddistingue.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Oro antico

PROFUMO: Molto intenso con sentori ricchi e complessi di uva sultanina e frutta fresca arricchiti da una nota speziata.

SAPORE: In bocca molto aromatico, denso e persistente

Formato: 0,375 l

Alcool: 13 %

Acidità totale: 5,5 g/l

Zuccheri: 160 g/l