



## RENOBILIS

RECIOTO DI SOAVE DOCG

### Nobiltà nell'acino

“Re” come Recioto, “Nobilis” come la muffa nobile che colpisce gli acini. Dall'accuratissima selezione dei singoli chicchi, e solo nelle annate favorevoli, si ottiene questo pregiato nettare dorato.



VITIGNI	GARGANEGA 100%
COLTIVAZIONE	BIOLOGICA CERTIFICATA
ALTITUDINE	200 M.S.L.M.
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	TUFO BASALTICO DI ORIGINE VULCANICA
SUPERFICIE	1,5 HA
ALLEVAMENTO	PERGOLETTA VERONESE
DENSITA'	4.000 CEPPI/HA
RESA	10 % (6.000 KG/HA)
ETA' VITI	70 ANNI
VENDEMMIA	FINE SETTEMBRE
VINIFICAZIONE	Questo particolarissimo vino, proviene da una scelta di acini colpiti dalla pregiata muffa nobile durante il periodo di appassimento tradizionale. Dalla spremitura si ottiene pochissimo mosto che stenta quasi ad uscire dai chicchi, 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 altri tre lunghi anni il Renobilis è mantenuto in affinamento sempre nelle medesime pieces in modo da raggiungere quella piacevole armonia che lo contraddistingue.
DATI ANALITICI	alcool svolto: 13° acidità totale: 5,5 G/L zuccheri: 160 g/L
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<b>COLORE:</b> Oro antico <b>PROFUMO:</b> Molto intenso con sentori ricchi e complessi di uva sultanina e frutta fresca arricchiti da una nota speziata. <b>SAPORE:</b> In bocca molto aromatico, denso e persistente Temperatura: 12°-14° C Abbinamenti: Formaggi erborinati. Vino da meditazione
GASTRONOMIA E SERVIZIO	
FORMATO DISPONIBILE	0.375 L