

Recioto



RECIOTO SPUMANTE DI GAMBELLARA DOCG

METODO CHARMAT

VITIGNO	Garganega 100%
TIPOLOGIA	Vino bianco spumante dolce
ZONA DI PRODUZIONE	Località Monte di Mezzo di Gambellara (terreno vulcanico collinare)
GRADO ALCOLICO	12,0%
SISTEMA ALLEVAMENTO	Doppia pergoletta veronese
VINIFICAZIONE	Lavorazione in vasca di acciaio piccola per estrarre profumi più intensi
ANNATA	2023
VENDEMMIA	Manuale e selezionata in casse da 5 kg. Appassimento in fruttajo per 4 mesi
IMMISSIONE SUL MERCATO	04/2024
AFFINAMENTO	In autoclave, metodo Charmat
LIEVITI	Selezionati
ACIDITÀ TOTALE	9,00 g/l
ZUCCHERI RESIDUI	102,00 g/l



BIANCO

SENTORI



Frutta matura, mango disidratato e intensi frutti esotici

ABBINAMENTI



Dolci alla crema e Panettone farciti, formaggi e biscotti, il dolce tradizionale "Brasadelo"

FORMATI



Bottiglia:
vuota 725gr
piena 1475gr



Scatola:
6 bottiglie
8,9 kg



Pallet:
99 scatole
9 file x 11