



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

RECIOTO DI SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Classico

Zona di produzione

Soave classico. Da vigneti di origine basaltica con terreni compatti, posti sulle colline di Soave e Monteforte d'Alpone.

Varietà delle uve

Garganega (100%), con attenta selezione dei grappoli e appassimento delle uve per circa 90 giorni.

Resa

Circa 90 quintali di uva per ettaro.
Ogni 100 chili di uva si producono circa 38-40 litri di vino.

Vinificazione

Pigiatura e pressatura soffice delle uve.
Temperatura di fermentazione (in acciaio inox): 14-16°C.

Maturazione

12 mesi in *barriques* da 225 litri di rovere francese.

Affinamento

Almeno 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 13% Vol. svolto più 130 gr di residuo zuccherino.
Acidità totale 5,5-6 g/l.
Estratto secco netto 29-31 g/l.

Descrizione organolettica

Dalla scintillante veste oro zecchino, con riflessi caldi, intensi e quasi ambrati, offre un bouquet di delicato portamento, elegante e armonico, dai ricordi di uva sultanina, albicocche essiccate, tabacco da pipa, bacche di vaniglia; esce un lieve tocco di muffa nobile e sentori di frutta scioppata. La beva è polposa, dotata di vibrante acidità tesa a bilanciare il residuo zuccherino, nel quadro di un perfetto equilibrio gustativo; dotato di una leggerissima presenza tannica, ha gradevoli richiami di liquirizia; chiude sapido, lungo.

Temperatura di servizio

10-12° C.

Abbinamenti gastronomici

Da giovane è perfetto con i dessert a base di frutta bianca come le crostate o con preparazioni più articolate come le pere con lo zabaione. Se più maturo, si fa vino più adatto ad abbinamenti di contrasto: scaloppe di fegato grasso (*foie gras*), Gorgonzola Naturale stagionato, tortelli di zucca mantovani.

Longevità

Se correttamente conservato evolve e migliora per molti anni.

