

NETTARE DI BACCO

RECIOTO DI SOAVE DOCG



DENOMINAZIONE:

NETTARE DI BACCO RECIOTO DI SOAVE DOCG

TITOLO ALCOLOMETRICO:

14 % VOL.

ZUCCHERI:

80 G/L

ACIDITÀ TOTALE:

6.6 G/L

ZONA DI PRODUZIONE:

VIGNETI NELLA ZONA CLASSICA DI SOAVE.

TIPO DI UVA:

100% GARGANEGA

PRODUZIONE PER ETTARO:

CIRCA 6 T.

VENDEMMIA:

METÀ SETTEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

NELLA PRIMA METÀ DI SETTEMBRE VENGONO SELEZIONATI I GRAPPOLI PIÙ SPARGOLI E MEGLIO ESPOSTI AL SOLE. IN QUESTO MODO SI HA UNA BUONA CONCENTRAZIONE ZUCCHERINA E POLIFENOLICA CHE CON L'APPASSIMENTO ANDRÀ AD AUMENTARE. LE UVE VENGONO POSTE IN PICCOLI PLATEAU E MESSI AD APPASSIRE NEL FRUTTAIO; LOCALE APPOSITO DOVE LA TEMPERATURA E L'UMIDITÀ È COSTANTEMENTE CONTROLLATA. LE UVE VENGONO PIGIADIRASPATE VERSO FINE GENNAIO, A SECONDA DELL'ANNATA. IL PIGIATO VIENE MACERATO A 5°C PER 24 ORE. DOPO LA PRESSATURA IL MOSTO VIENE FATTO FERMENTARE IN BARRIQUES E TONNEAUX, DI 3°- 4° PASSAGGIO, FINO AD ARRIVARE ALLA GRADAZIONE ALCOLICA DI 14 GRADI ALCOLICI. POI TRAVASATO IN ACCIAIO DOVE VIENE FERMATA LA FERMENTAZIONE MEDIANTE RAFFREDDAMENTO DEL VINO FINO A -2°C. RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 18 MESI, PRIMA DI ESSERE IMBOTTIGLIATO. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO IL "NETTARE DI BACCO" RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 5 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO.

ORGANOLETTICA:

COLORE GIALLO DORATO. ALL'OLFATTO PRESENTA PROFUMI DI FRUTTA ESOTICA, AGRUMI, VANIGLIA E MANDORLA. IN BOCCA È MOLTO DELICATO, AVVOLGENTE, MOLTO PERSISTENTE E UNA NOTA FINALE LEGGERMENTE AMAROGNOLA, CARATTERISTICA TIPICA DELLA GARGANEGA.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

VINO DA MEDITAZIONE INDICATO CON TUTTI I TIPI DI DESSERT.

TEMPERATURA D'ASSAGGIO:

13-14°C

WWW.MONTETONDO.IT

