



T·E·S·S·A·R·I

TRE COLLI – Recioto di Soave DOCG



Tre Colli dalle tre colline di proprietà della famiglia Tessari. I grappoli atti alla produzione del Recioto vengono selezionati prima della vendemmia, esclusivamente dai membri della famiglia, che con occhio attento scelgono le uve migliori da lasciar appassire fino a Febbraio. Il nostro Recioto ha un colore giallo dorato, brillante e solare. Al naso presenta un intenso profumo di frutta esotica e note speziate. Sapore armonico e vellutato con una particolare nota di mandorla tostata, avvolgente e dolce ma anche fresco e sapido. Il giusto equilibrio di dolcezza ed eleganza che mantiene sempre energia e vitalità. Ideale accompagnato a dolci secchi, da provare con i formaggi stagionati.

DATI ANALITICI

Denominazione: Recioto di Soave Docg

Zona del Vigneto: Colline di Monteforte d'Alpone

Terreno: Basalto lavico ed argilloso

Altitudine: 130 - 190 metri

Uve: 100% Garganega

Età delle Vigne: dai 50 ai 90 anni

Allevamento: Pergola veronese

Vendemmia: Metà Settembre

Produzione: 3.000 bottiglie

Alcool: 13,5%

Servizio: 10° - 12°

Bottiglia: Bordolese

Tappo: Sughero

Formato: 6/500ml

VINIFICAZIONE

Selezione di grappoli maturi e spargoli, raccolti e deposti sulle cassette in plastica per l'appassimento, direttamente nel vigneto a metà settembre. L'appassimento procede naturalmente in cantina, fino ai primi giorni di Febbraio. Vinificato in serbatoi di acciaio inox per circa 9 mesi e affinato in bottiglia per 12 mesi.



IDEALE ACCOMPAGNATO
A DOLCI SECCHI, DA PROVARE
CON I FORMAGGI STAGIONATI