



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.

DATI ANALITICI

<b>Denominazione:</b> Recioto di Soave Docg
<b>Zona del Vigneto:</b> Colline di Monteforte d'Alpone
<b>Terreno:</b> Basalto lavico ed argilloso
<b>Altitudine:</b> 130 - 190 metri
<b>Uve:</b> 100% Garganega
<b>Età delle Vigne:</b> dai 50 ai 90 anni
<b>Allevamento:</b> Pergola veronese
<b>Vendemmia:</b> Metà Settembre
<b>Produzione:</b> 2.660 bottiglie
<b>Alcool:</b> 13,5%
<b>Servizio:</b> 10° - 12°
<b>Bottiglia:</b> Borgognotta
<b>Tappo:</b> Sughero
<b>Formato:</b> 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.