

# NARDELLO



## RECIOTO DI SOAVE SUAVISSIMUS



**Zona di provenienza:** le uve vengono selezionate dai vigneti più vecchi tra Monte Zoppega e Monte Tondo.

**Uvaggio:** Garganega 100%

**Epoca di raccolta:** Le uve vengono raccolte in periodi diversi, tra la seconda metà di settembre e tutto ottobre, l'uva viene raccolta in cassette e depositate in fruttai sino a marzo, epoca di pigiatura.

**Tecnica di vinificazione:** La pigiatura si effettua nel mese di marzo, quindi dopo 5 mesi di appassimento in fruttai, la resa in mosto è infatti molto bassa spesso inferiore al 30 %, ma con tenori zuccherini altissimi. La fermentazione si svolge interamente in barriques e si arresta spontaneamente. Il vino rimane sempre a maturare in barriques sulle proprie fecce fino a dicembre inoltrato, quindi tolto dai legni e assemblato. Prima di essere imbottigliato subisce una sosta di qualche mese in acciaio. Rimane in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione.

**Degustazione:** Il prodotto si presenta di un giallo dorato molto carico; i sentori prevalenti al naso sono di miele e frutta secca, con qualche richiamo di agrumi.

Grande pienezza ed equilibrio in bocca, che esalta le note di miele e fiori gialli.

**Valori analitici:** Estratto secco netto 40 g/l, Alcool 13.0 % vol,

**Acidità:** 6.5 g/l

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

