

Recioto di Soave DOCG "Tesauro"



VITIGNI

Garganega.

VINIFICAZIONE

Pigia - diraspatura delle uve.
Criomacerazione sulla buccia.
Pressatura soffice e fermentazione a 15-18°C.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,80 g/l
Grado alcolico: 13% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato con riflessi ambrati, presenta un profumo intenso con sentori di frutta candita.
Il sapore è dolce, morbido, armonico.

GASTRONOMIA

Vino da dessert, ottimo anche con formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: **16°C**