



RECIOTO DI SOAVE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Questo vino è il frutto di un'attenta scelta dei migliori grappoli del vitigno Garganega, raccolti a mano nei propri vigneti in Monteforte d'Alpone (VR) terra del Soave.

Dopo un lungo periodo d'appassimento "sino a marzo dell'anno successivo alla vendemmia", l'uva viene vinificata con passione da Stefano Posenato. Viene messo in vendita dopo un invecchiamento di tre anni in acciaio e l'affinamento di un anno in bottiglia.

This wine is the result of the careful selection of the best grapes of the vine Garganega, hand-picked in our vineyards in Monteforte D'Alpone (VR) land of Soave.

After a long period of drying "up to the month of march of the year following the harvest", the grapes are worked with passion by Stefano Posenato. It is commercialized after 3 years of ageing in steel tanks and one year in the bottle.

Uvaggio / *Grapes*: 100% Garganega

Maturazione / *Grapes Ripening*: Doppia maturazione ragionata / *Drying on fruit-drying racks*

Terreno / *Ground*: Basaltico origine Vulcanica / *Basaltic of volcanic origin*

Esposizione / *Position*: Sud/Sud - Est / *South/South-East*

Affinamento / *Maturation*: 3 anni acciaio, 1 anno bott. / *3 years in steel tanks, 1 year in the bottle*

Gradazione alc. / *Alc. Gradation*: 14% vol.

Temp. di servizio / *Temp. of tasting*: 14 - 15 °C.

Acidità totale / *Total Acidity*: 5