



## 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