

Cansignorio

Recioto di Soave DOCG



Zona: Monte Calvarina, Verona

Uva: Garganega 100%

Suolo: Vulcanico

Altitudine: 300 metri slm

Esposizione: sud

Superficie vitata: 2,5 H.a

Età vigne: 20 anni

Resa per ettaro: 100 q.li

Acidità: 6,0

pH: 3,45

Zuccheri: 190 g/l

Solfiti: 90 mg/l

Alcol: 13,5 % vol.

Produzione: 6000

VINIFICAZIONE

Vendemmia in piccole cassette da 4 kg durante la terza settimana di Settembre. Appassimento in cassetta fino ai primi giorni di marzo e successiva pigiatura. Fermentazione in acciaio ed affinamento in tonneau di rovere francese per 3/4 anni.

DESCRIZIONE

- Si presenta giallo dorato, brillante e carico.
- Il quadro olfattivo racchiude frutta esotica surmatura, mandorla tostata, marron glacé, vaniglia, nocciola e agrumi canditi. Ricordi di miele d'acacia e note floreali.
- Al palato risulta morbido, di corpo, ricco, avvolgente. Emana freschezza e raffinata persistenza.

Temperatura di Servizio: 12 C°

Longevità: 10/15 anni

ABBINAMENTI

Dolce e minerale, avvolgente e ben bilanciato, sapido e persistente, si abbina bene con classica pasticceria secca e dolci della tradizione:

- Dolci di mandorle;
- Cantuccini;
- Biscotti al vin Recioto;
- Focaccia con l'uvetta;
- Crostate di frutta;
- Macafame.

Formaggi grassi, stagionati ed erborinati.



Il consiglio dello chef

Semifreddo al gorgonzola su pan di spagna all'olio EVO e salvia.