Recioto di Soave Classico Docg Mida

ROCCA SVEVA

LE ECCELLENZE

Uve

Garganega in purezza

Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte a mano restano ad appassire almeno 4 mesi La spremitura viene effettuata quando almeno il 15 – 20% dell'uva presenta la muffa nobile (Botrytis cinerea) che conferisce grande ricchezza gusto-olfattiva. Dopo l'avvio fermentativo in acciaio, la fermentazione prosegue in barrique, dove poi avverrà la maturazione per ulteriori 12 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi

Colore

Giallo dorato intenso con riflessi ramati

Profumo

Dolci e avvolgenti i sensazioni di frutta candita e sciroppata con note di ananas e albicocca, fico, dattero e miele

Sapore

Rotondo e morbido con un finale lungo e piacevolmente persistente

% Alcool 13.5%

Temperatura di Servizio 12°C.

Formato 375 ml