

RECIOTO DI SOAVE BROIA 2015

DENOMINAZIONE: Recioto di Soave Broia DOCG

TIPOLOGIA: Vino Bianco Dolce

UVE: Garganega 100%

VIGNETO: Broia di 1,36 ettari (UGA, unità geografica aggiuntiva)

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud - Est

ALTIMETRIA DEL VIGNETO: 100 m. s.l.m.

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, molto ricco in calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 3700-7000 viti per ettaro

EPOCA DELLA VENDEMMIA: terza settimana di Settembre

APPASSIMENTO: naturale, con l'ausilio di ventilatori

all'occorrenza. Pigiatura delle uve a febbraio

FERMENTAZIONE: interamente svolta in barrique di rovere francese da 225 lt.

E' una fermentazione molto lenta, la cui durata è di circa 60 gg.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: a temperatura di cantina (15-16° C)

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta, per mantenere la freschezza

ETA' FUSTI PER L'AFFINAMENTO: 20% barrique nuove, 80% barrique

di II passaggio

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique e 18 mesi in bottiglia

PRODUZIONE TOTALE: 2.400 bottiglie da 375 ml