



Renobilis

Recioto di Soave Docg

Nobiltà nell'acino

“Re” come Recioto, “Nobilis” come la muffa nobile che colpisce gli acini. Dall'accuratissima selezione dei singoli chicchi, e solo nelle annate favorevoli, si ottiene questo pregiato nettare dorato.

Vitigni: Garganega 100%

Coltivazione: Biologica Certificato

Altitudine: 200 m.s.l.m.

Esposizione: Sud

Tipologia terreno: Tufo basaltico di origine vulcanica

Superficie del vigneto: 1,5 ha

Sistema di allevamento: Pergola veronese

Densità dei ceppi per ettaro: 4000 ceppi/ha

Produzione uva per ettaro: 6.000 kg/ha

Resa di uva in vino: 10%

Età media delle viti: 70 anni

Epoca della vendemmia: Fine Settembre

Vinificazione

Questo particolarissimo vino, proviene da una scelta di acini colpiti dalla pregiata muffa nobile durante il periodo di appassimento tradizionale. Dalla spremitura si ottiene pochissimo mosto che stenta quasi ad uscire dai chicchi, a causa della notevole concentrazione e della forte viscosità.

Il prezioso nettare ottenuto, dopo qualche giorno di decantazione naturale, è posto in pieces da 228 L. La fermentazione alcolica è lentissima e dura parecchi mesi. Seguono alcuni travasi per la fermentazione nel giusto punto di equilibrio tra alcool e zuccheri residui.

Fermentazione malolattica

No

Elevazione ed affinamento

Per altri tre lunghi anni il Renobilis è mantenuto in affinamento sempre nelle medesime pieces in modo da raggiungere quella piacevole armonia che lo contraddistingue.

Dati Analitici

Alcool svolto: 13% vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

Zuccheri: 160 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Oro antico

Profumo: Molto intenso con sentori ricchi e complessi di uva sultanina e frutta fresca arricchiti da una nota speziata.

Sapore: in bocca molto aromatico, denso e persistente

Gastronomia e Servizio

Temperatura: 12-14 °C

Abbinamenti: Formaggi erborinati. Vino da meditazione.

Formati Disponibili

0,375 L



Azienda Agricola Gini Sandro e Claudio

Via G. Matteotti 42, Monteforte d'Alpone (VR)

Tel 0457611908 Fax 0456101610

P.IVA 02038280232