



CANTINA del CASTELLO



**CORTE PITTORA
RECIOTO DI SOAVE
DOCG**

IL VINO DELLA TRADIZIONE, UN PASSITO CHE ADDOLCISCE MANTENENDO LA CLASSICA NOTA SAPIDA E MINERALE TIPICA DEI TERRENI VULCANICI.

Colore giallo dorato; profumo fine e piacevolmente etereo con spiccate note speziate di frutta esotica e albicocca essiccata; sapore dolce che appaga, esprime complessità ed equilibrio con la tipica sensazione finale di mandorla.

CLASSIFICAZIONE

Vino bianco passito

VITIGNO

Garganega 100%

ZONA DI PRODUZIONE E ALLEVAMENTO

Località Pressoni, comune di Monteforte d'Alpone; Vigneto situato a 200/250 metri s.l.m. con esposizione est, sud-est; sistema di allevamento: Pergola veronese semplice e Guyot.

SUOLO

Basaltico d'origine vulcanica e di natura argillosa.

VINIFICAZIONE

Vendemmia: terza settimana di settembre. Selezione e raccolta manuale delle uve migliori in plateau ad un solo strato; appassimento: in locali ben arieggiati con controllo dell'umidità fino a gennaio/febbraio. Pressatura molto soffice con resa in mosto del 35%; fermentazione: vasche d'acciaio a temperatura controllata; affinamento: 12 mesi in vasche d'acciaio termo condizionate. In bottiglia 12 mesi circa.

ABBINAMENTO

Ottimo con pasticceria secca, dolci della tradizione natalizia e pasquale, con formaggi e con la mostarda.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATO

375 ml