



**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: Spalliera bassa (Guyot).

#### **SUOLO**

Basaltico d'origine vulcanica e di natura argillosa.

#### **VINIFICAZIONE**

Vendemmia: terza settimana di settembre. Selezione e raccolta manuale delle uve migliori in plateaux 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