

Recantina DOC Asolo Montello 2024

UVAGGIO:

Recantina DOC Asolo Montello.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigna *Contrada dei Gatti* (località Borso del Grappa).

ALTITUDINE:

ca. 200 m.s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

Terreno ricco di scheletro di origine morenica.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:

Cordone speronato e guyot.

CEPPI PER ETTARO:

3.500

EPOCA DI VENDEMMIA:

Seconda decade di ottobre.

METODO DI PRODUZIONE:

Macerazione sulle bucce per 15 giorni, svinatura e conservazione in serbatoi di acciaio inox fino a primavera inoltrata.

Si passa poi al legno (botti di rovere da 2500 lt) per 6 mesi.

AFFINAMENTO:

almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso intenso con sfumature violacee.

Il profumo ricorda i frutti rossi come: lampone, ribes rosso e prugna.

Con sentori floreali di rosa canina.

Il sapore è asciutto, fresco, di media tannicità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Adatto a piatti a base di carni rosse e selvaggina.

Ottimo anche con formaggi stagionati.

Cucina Asolana: Filetto di manzo al tartufo del Grappa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C

DATI TECNICI:

Alcool 12,5 % vol.

Acidità 6,0 g/lt

Estratto netto 29 g/lt

