



# MARCO MOSCONI

## RECIOTO DI SOAVE DOCG

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 73198

VOLYM: 375 ml

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**  
100 % Garganega



**TILLVERKNING:**  
Druvorna odlas i kalkstenssediment med en lerig och grusig textur. Odlingarna ligger på 160 meters höjd och vinrankorna är 30-45 år gamla. Skörden sker under första veckan av september och skördeuttaget är 25 hl/ha.

Denna söta Recioto är resultatet av ett noggrant urval. Druvorna skördas i små lådor som sedan torkas i fem månader. Under denna period, tack vare mikroklimatet i dalen, tappar druvorna upp till 60 % i vikt. Efter pressningen sker vinifieringen i ståltank under två månader. Jäsningen avbryts genom att kyla vinet, som sedan fortsätter mogna på ståltank med jästkontakt under 18 månader.



**LAGRING:**  
18 månader i ståltank samt 6 månader på flaska.



**FÄRG:**  
Guldgul med bärstentoner.



**DOFT:**  
Kanderad frukt, mandel, vanilj och honung.



**SMAK:**  
Sammetslen och söt med en svag nötighet med toner av kanderad frukt.



**PASSAR TILL:**  
Söta bakverk, gärna med nötter eller mandel. Utmärkt även till lagrade ostar. Ett meditations vin. Serveras vid 16°C.



**ALKOHOLHALT:** 13,5 %

**RESTSOCKER:** 125 g/l

**SYRA:** 6,6 g/l

**TORRSUBSTANS:** 36 g/l

**SULFITER:** 106 mg/l