



Recioto di Soave D.o.c.g. "Oro"

Vino dolce ottenuto dalla selezione delle uve migliori scelte con meticolosa cura dai due appezzamenti dell'azienda: Albare e Ronchetto.

Le uve poste ad appassire nel fruttai, vengono pigiate ai primi tepori primaverili.

Il mosto ottenuto viene messo prima a fermentare e poi a maturare in barriques, per un tempo che varia dai 12 ai 18 mesi. In seguito rimane in bottiglia circa 6/12 mesi, prima di essere messo in commercio.

Uvaggio: garganega in purezza.

Il vino ottenuto, con il suo colore dorato, dà il nome a questo vino dal profumo floreale, di albicocca, miele, mandorla e vaniglia.

In bocca è rotondo, persistente e con un'equilibrata dolcezza.

Ottimo vino da meditazione. Si accosta bene a dolci secchi, formaggi stagionati o erborinati.