

Recioto di Soave Spumante docg

“1870 ist der Geburtsjahr des Antonio Bennati, Gründers unserer Kellerei, der damals als „Toni Recioto“ bekannt war wegen seiner großen Leidenschaft für die Herstellung dieses Süßweins. Es ist ein sehr angenehmer Wein mit langem Abgang, der die Festtage mit der Familie perfekt krönt.“ Familie Bennati

Wein Typologie: Weißwein

Rebsorten: Garganega 100%

Herstellungsort: die Hügel des Soave Classico, 150 m ü. d. M.

Technische Daten:

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Zuckergehalt: g/l 110

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5,4

pH: 3,45

Der Wein wird einer partiellen Milchsäuregärung ausgesetzt.

DIE WEINBERGE

Bodentyp: Hügel aus Vulkanboden, Mergel und Basalt.

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Lage: Hügel mit Terrassierungen

Anbauform: Pergola Veronese

Weinbau: manuell

Ertrag pro Hektar: maximal 90 Doppelzentner/Hektar

IM WEINKELLER

Appassimento und Vinifizierung: Es sind die ältesten Weinbergen, die in perfektem Einklang mit dem Boden und der Klima stehen, die uns die wunderschön balancierten Trauben für den Recioto schenken. Anfang September werden die gesündesten Trauben während der Weinlese ausgewählt; danach, wie vom Appassimento Verfahren vorgesehen, werden sie bis Januar in kleinen Kisten antrocknen, was die Aromen in den Beeren viel intensiver macht. Durch Weißweinvinifizierung bekommt man einen Basiswein, der im März noch mal gärt (Charmat-Méthode) und für lange Zeit mit den Hefen im Kontakt bleibt; auf diese Weise gewinnt er an weitere Komplexität, und er wird ein feiner Schaumwein mit breitem Bouquet und langem Abgang.

Reifung: in Stahltanks.

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale: glänzendes Strohgelb mit cremigem Schaum und feiner Perlage. An der Nase ist er sehr typisch und erinnert an rosinierte Trauben, Trockenobst und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er süß, zart, und durch interessante Aromen nach Creme, Pfirsich und kandierten Früchte charakterisiert.

Gastronomische Kombinationen: reife und scharfe Käse mit Mostarda und Konfitüre; feines Gebäck.

Serviertemperatur: um 6°C servieren.

Empfohlenes Glas: Flûte.

