

Recioto di Soave Classico Docg Rocca Sveva



ROCCASVEVA

ROCCA SVEVA

LE ECCELLENZE



Uve

Garganega in purezza

Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte a mano restano ad appassire almeno 3 mesi. La spremitura viene effettuata quando almeno il 15 - 20% dell'uva presenta la muffa nobile (*Botrytis cinerea*) che conferisce grande ricchezza gusto-olfattiva. Dopo la macerazione, la decantazione e la fermentazione, la maturazione si svolge per un 50 % in acciaio e per l'altro 50 % in barrique per almeno 12 mesi

Colore

Giallo dorato intenso

Profumo

Sensazioni intense di frutta matura, con inconfondibili note di banana, albicocca, frutta esotica e miele

Sapore

Pieno, caldo, dolce e persistente, con un lungo, piacevole finale che ricorda la mandorla

% Alcool 12,5%

Temperatura di Servizio 10-12°C.

Formato 500 ml

PREMI & RICONOSCIMENTI



91 PUNTI
5 STAR WINES
THE BOOK
2018