


MIDA

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG



 500 ml

% 12,5

UVE / GRAPES:

Garganega.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO / VINIFICATION AND MATURATION

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. La maturazione si svolge per un 50% in acciaio e per l'altro 50% in barrique per almeno 12 mesi. / *The clusters are hand-picked, then receive a natural semi-drying for a minimum of 3 months. The clusters are pressed when at least 15-20% show "noble rot" (*Botrytis cinerea*), which gives the wine great richness on the nose and palate. The wine matures a minimum of 12 months, half in steel and half in oak barrels.*

COLORE / COLOUR:

Giallo dorato intenso. / *A rich, gold-yellow.*

PROFUMO / BOUQUET:

Sensazioni intense di frutta matura, con inconfondibili note di banana, albicocca, frutta esotica e miele. / *Rich impressions of well-ripened fruit with unmistakable notes of banana, apricot, tropical fruit, and honey.*

SAPORE / FLAVOUR:

Pieno, caldo, dolce, persistente con un finale lungo e piacevolmente pulito di mandorla. / *Full-bodied, warm, smooth, and long-lingering, with an almond-scented finish that is lengthy and pleasant.*

