

RIVA DEI PERARI

Recioto di Gambellara Classico
Docg





R I V A D E I P E R A R I

Recioto di
Gambellara
Classico
Docg

Nome Riva dei Perari
Classificazione del vino Recioto di Gambellara Classico Docg
Varietà/Uvaggio Garganega 100%
Comune di Produzione Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara

Bottiglie prodotte 5.000 da 0.500 lt

Il vigneto
Nome - Riva dei Perari, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
Esposizione - sud-sud/est
Altimetria - Collina 80-100 mt slm
Densità di impianto - 5.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Guyot
Carico di gemme - 8 per pianta
Resa per ettaro - 100 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia
Fine Settembre circa, a mano in cassette disponendo l'uva su di un solo strato

Vinificazione

Breve descrizione: Appassimento delle uve di circa 5 mesi in fruttaiolo; diraspatura e pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati
Vasche di fermentazione - Barrique di rovere Allier, Never e acacia
Temperatura fermentazione - 14° - 16° C
Durata della macerazione -
Durata della fermentazione - 40 gg
Periodo di maturazione - 12 mesi circa in barrique di rovere e acacia
Epoca di imbottigliamento - Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia

Caratteri organolettici
Colore giallo dorato vivo
Profumo intenso, con sentore di frutta esotica, miele e biancospino
Sapore armonico, equilibrato, caldo e persistente

Capacità di invecchiamento

13-15 anni

Gastronomia
Biscotteria in genere, formaggi stagionati e a pasta molle o erborinati. Eccellente come aperitivo in abbinamento al patè di fegato grasso d'oca; Ottimo vino da meditazione

Con alcuni piatti vicentini...

Torta "Putana", torta di noci, strudel di albicocche, biscotti di frutta secca, formaggio Vezzena

Servizio
Temperatura -10°-12°C.; stappare pochi minuti prima del servizio

Formati disponibili



0,50 lt