

Luna Nova
RECIOTO DI SOAVE

2018

Mainente

Vigneto: Le uve per la produzione del Recioto di Soave sono selezionate e raccolte a mano a metà Settembre. Scegliamo solo le uve migliori per garantire un appassimento ideale. Le uve rimangono a riposare sulle tradizionali "arele" fino a fine Febbraio.

Vinificazione: Il vino viene fermentato e affinato metà in barrique e metà in vasche di cemento per un anno. La fermentazione prosegue lenta fino all'arrivo della primavera. Il Recioto viene imbottigliato dopo un anno dalla pigiatura.

Grape: Garganega 100%,

Alcohol: 15,00 %