



Motto Piane - Recieto

Recieto di Soave

Denominazione di origine controllata e garantita

VITIGNI: Garganega.

VIGNETO: 2 ha a Guyot, suoli ricchi di argilla di origine vulcanica sul Monte Calvarina in Comune di Roncà, Località Motto Piane. 5000 viti/ha.

ETA' VIGNETO: 20 anni.

RACCOLTA: a mano in cassette da 6 kg e posta ad appassire fino a Febbraio.

PERIODO: primi giorni di Settembre.

FERMENTAZIONE: in acciaio e in botti di rovere da 500 lt.

MATURAZIONE: negli stessi contenitori, legno e acciaio per 12 mesi. Segue un anno di bottiglia prima della vendita.

ALLA VISTA: giallo intenso con riflessi dorati.

ALL'OLFATTO: note di fiori d'acacia e rose, molta albicocca, pesca e mele mature.

AL PALATO: morbida dolcezza non legata esclusivamente al residuo zuccherino. Sapido con note di ananas sostenuto da vibrante acidità.

ABBINAMENTI: oltre ai classici dolci secchi della tradizione veneta, può regalare emozioni inaspettate con del crudo di Parma stagionato o con le beccacce.

Sempre interessante l'abbinamento con formaggi a pasta dura.