



# MONTECROCETTA

## RECIOTO SPUMANTE DOC

**Tipo di vino**

bianco passito spumante

**Collocazione del terreno**

località Montecrosetta e Monte Priare

**Età del vigneto**

oltre 30 anni

**Tipo di terreno e giacitura**

tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

**Uvaggio**

100% Garganega

**Vendemmia**

in cassette con scelta di grappoli maturi e sani

**Cura delle uve**

appassimento in fruttai naturalmente aereato per almeno 90 giorni

**Grado alcolico**

12,9%

**Zuccheri da svolgere**

100 grammi/litro

**Acidità**

5,8 grammi/litro

**Affinamento**

**in botte:** 3 mesi in tonneau

**in bottiglia:** 6 mesi

**Durata del vino**

da 3 a 5 anni se conservato secondo le buone norme

**Tipo di bottiglia**

Imballo

cartoni da 12 – 6

**Perlage**

fine e persistente

**Colore**

giallo dorato con riflessi ambrati

**Profumo**

intenso, seducente con fini note di passito

**Sapore**

fruttato, dolce e deciso sapore di passito

**Accompagnamento**

a tutti i dolci in genere, ottimo con il pandoro