



L'OBELISCO

RECIOTO DI GAMBELLARA CLASSICO

Denominazione Origine Controllata Garantita

È il vino dolce pregiato, riservato all'ospite di riguardo. Il nome deriva dal monumento che sorge nel luogo in cui avvenne la risorgimentale "Battaglia di Sorio" ad un passo dalla nostra Azienda.

VITIGNI:

GARGANEGA 100% prodotta nei vigneti di proprietà e in conduzione.

VIGNETO:

Allevamento a pergola aperta. Terreno di origine vulcanica (basalto lavico). In pedecollina a 150 m. s.l.m. Età delle viti 20-30 anni. Produzione di circa 60 q.li/ha.

TECNICHE PRODUTTIVE:

I grappoli, con attenta selezione per stato di maturità e sanità, vengono vendemmiati a mano a metà settembre e posti in cassette in un solo strato. Quindi sistemati in appositi locali asciutti e ben areati detti "fruttai" per l'appassimento. Processo che serve ad innalzare il tenore zuccherino delle uve. L'appassimento dura tre mesi circa, trascorsi i quali si procede alla pigiatura e alla fermentazione in barrique per un anno. Poi affinamento 5 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo dorato intenso.

Profumo: Fruttato di frutta matura e passita con sentore di vaniglia.

Sapore: Intenso e persistente, abboccato, morbido e caldo.

Grado alcolico: 13%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina a formaggi di lunga stagionatura, e con biscotteria a base di mandorla.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 500 ml.