

RIVA DEI PERARI

Recioto di Gambellara Classico
Docg





R I V A dei 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 fruttai; 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