



## Recioto di Soave D.o.c.g. "Oro"

Aus einer Auswahl bester Trauben erzeugt der Dessertwein. Bei der Lesung werden mit großer Sorgfalt die schönsten Trauben aus den beiden Weinregionen des Betriebs - Albare und Ronchetto - ausgewählt. Sie werden zum Trocknen in Obstkeller gelegt und vor den ersten warmen Frühlingstagen gekeltert.

Die Gärung und Verfeinerung des entstandenen Mosts erfolgt 12/18 Monate lang in Barriques. Anschließend weiterer 6/12 monatiger Ausbau in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

Rebsorte: Garganega.

Seine goldene Farbe verleiht diesem Wein mit florealen Bouquet und Noten von Aprikosen, Honig, Mandeln und Vanille seinen Namen.

Sein Geschmack ist rund, anhaltend und von ausgewogener Süße.

Er passt gut zu trockenem Gebäck, reifem Käse oder Edelschimmelkäse. Hervorragender Meditationswein.