



Bezeichnung: **RECIOLO DI SOAVE DOCG**

Name am Etikett: **CANSIGNORIO**

Ursprung des Namens: Cansignorio war ein bekannter Herr der Scaliger (die Herrscher der Stadt Verona im Mittelalter)

Rebsorte: Garganega

Anbaugebiet: Monte Calvarina (600 Meter ü.d.M.)

Trauben: 100% Garganega

Weinstöcke pro ha: 4000

Weinstöcke: angebaut seit 2003

Erziehungsform: Pergoletta Veronese

Felderlage: Süden

Boden: vulkanisch und reich an Basaltgehalt (schwarzem Stein)

Ertrag pro ha: 90 q Trauben

Lesen: manuell, in kleinen Kisten (ungefähr 4 Kilo), in der dritten Septemberwoche

Weinherstellung: die Kisten liegen bis anfangs März im Freien, damit die Trauben welk werden. Dann werden die Trauben gekeltert.

Vergärung: 18 Monate lang in 30 hl Eichenholzfässern

Lagern: Der Wein wird anfangs Dezember abgefüllt.

Farbe: kräftiges Goldgelb

Duft: kräftig und fruchtig. Duft nach Akazienhonig und Vanille

Geschmack: im Mund anhaltend

Alkoholgehalt: 13,5%

Temperatur auf den Tisch: 12 Grad Celsius

Lebensdauer: 5 bis 7 Jahre

Zum Kosten mit: Plätzchen, fetten Käsen und Blauschimmelkäsen (Stilton, Rockford & Gorgonzola piccante)

Preis: Dieser Wein wurde 92 Punkte in Wine Enthusiast American Magazine bewertet.

