

SANDRO DE BRUNO[®]
AZIENDA AGRICOLA



Denominazione: *RECIOTO DI SOAVE DOCG*



Nome: *CANSIGNORIO*

Origine del nome: Noto Signore della famiglia Scaligera.

Vitigno: Garganega

Zona di produzione: Monte Calvarina (600 m s.l.m.)

Uvaggio: 100% Garganega

Ceppi per ettaro: 4.000

Anno di impianto: 2003

Sistema di allevamento: Pergoletta Veronese

Esposizione: Sud

Suolo: Vulcanico, abbondante presenza di basalto

Resa: 90 ql. di uva per ettaro

Vendemmia: Viene operata in piccole cassette da 4 kg durante la terza settimana di Settembre.

Vinificazione e Maturazione: Le uve vengono deposte in fruttajo per l'appassimento fino ai primi giorni di Marzo. Si procede poi con la pigiatura delle stesse; il vino viene fatto fermentare in botti di rovere francese da 30 Hl per un periodo di 18 mesi. L'intero processo termina poi con l'imbottigliamento nei primi giorni di Dicembre.

Colore: Giallo dorato, brillante e carico

Profumo: Il quadro olfattivo racchiude frutta esotica surmatura, mandorla tostata, marron glacé, vaniglia, nocciola e agrumi canditi. Ricordi di miele d'acacia e note floreali.

Sapore: Morbido, di corpo, ricco, avvolgente. Emana freschezza e raffinata persistenza.

Gradazione Alcolica: 13,5 % vol.

Temperatura di servizio: 12° C

Longevità in bottiglia: 5 - 7 anni

Abbinamenti consigliati: Pasticceria secca come dolci di mandorle, paste semplici, focaccia con l'uva, crostate di frutta. Formaggi grassi ed erborinati (Stilton, Rockford, gorgonzola piccante).