



CANSIGNORIO

RECIOTO DI SOAVE D.O.C.G.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia in piccole cassette da 4 kg durante la terza settimana di Settembre. Le uve vengono deposte in fruttaio per l'appassimento fino ai primi giorni di Marzo, successivamente si procede con la pigiatura. Il vino viene fatto fermentare in botti di rovere francese da 30 Hl per un periodo di 18 mesi.

DESCRIZIONE

Si presenta giallo dorato, brillante e carico. Il quadro olfattivo racchiude frutta esotica surmatura, mandorla tostata, marron glacè, vaniglia, nocciola e agrumi canditi. Ricordi di miele d'acacia e note floreali. Al palato risulta morbido, di corpo, ricco, avvolgente. Emana freschezza e raffinata persistenza. Servire a 12 °C ca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa bene con la pasticceria secca come dolci di mandorle, paste semplici, focaccia con l'uva, crostate di frutta. Richiamando la tradizione del territorio, lo si può abbinare al dolce tipico di Gambellara, composto da recioto e mandorle, il Brasadelo. Ottimo anche l'abbinamento a formaggi grassi ed erborinati; rimanendo nella zona del veronese, suggeriamo il Blu della Lessinia.

STORIA

La zona del Soave era già annoverata per la produzione dei cosiddetti Vini Ancinatici (passiti) bianchi sin dal quinto secolo d.C., ma il primo riconoscimento fu conferito solamente nel 1906 alla Fiera campionaria di Milano. Il vino Recioto di Soave prende il nome dalla "recia", ossia l'ala tipica del grappolo di uva Garganega, che nella tradizione veniva sfruttata per appendere l'uva per l'appassimento. Il Recioto di Soave è stato il primo vino veneto, nel 1998, a fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Il Recioto di Soave DOCG "Cansignorio", dal nome di un rinomato personaggio della Famiglia Scaligera, è la massima espressione dell'uva Garganega, la quale viene lasciata appassire su graticci fino al periodo pasquale, durante il quale tradizionalmente avviene la pigiatura. Il procedimento conferisce il colore dell'oro con riflessi ambrati al vino, che racchiude sentori di fiori appassiti, confettura di mela "Golden", e lieve aroma di anice. In bocca è dolce e fresco al contempo, pieno, di grande persistenza e armonia.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina, Verona
Uva: Garganega 100%
Suolo: vulcanico
con presenza di basalto
Altitudine: 300 metri slm
Esposizione: sud
Superficie coltivata a vigneto: 2,5 H.a
Età vigne: dal 2003

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 100 q.li
Acidità: 6,0
pH: 3,45
Zuccheri: 190 g/l
Solfiti: 90 mg/l
Alcol: 13,5 % vol.
Produzione: 6000
Vaso di fermentazione: Botti di rovere
Elevazione: 2 anni su fecce fini
Longevità: 10/15 anni