



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

L'azienda Recchia ama fare e proporre vini nati e cresciuti nella loro terra, che sappiano esprimerne le peculiarità. È seguendo questa ispirazione che nel 1987 l'Azienda acquista una proprietà nel comune di Castelnuovo del Garda, sotto l'influsso dell'aria mite del grande lago, dando inizio a una piccola ma qualitativamente eccellente produzione di Bardolino, Bardolino Chiaretto, Custoza, Spumante Brut e Brut Rosè. Vini semplici, di grande bevibilità, equilibrati, di moderata alcolicità di piacevole freschezza e sapidità senza eccessi, adatti quindi per ogni occasione di consumo non troppo impegnativo.

Garda Doc Spumante Brut Millesimato

Giovane e fresco, sapido, con note floreali e fruttate e sottile fragranza di lievito. Lo spumante Brut è molto apprezzato come aperitivo e ideale per accompagnare tutto il pasto.



Vitigni

15% Trebbiano, 65% Garganega, 5% Muller, 10% cortese, 5% Malvasia

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

Sistema di allevamento

Pergola veronese con densità di circa 3000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Da una resa di 13.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 80 ettolitri di vino

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nella prima metà del mese di settembre

Vinificazione

Diraspatura e pressatura soffice delle uve.

Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato a decantare a freddo per 12 ore.

Segue la fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 13°C della durata di 10-20 giorni

Maturazione

Permanenza sui lieviti per 2 mesi in serbatoi di acciaio.

Rifermentazione e permanenza su lieviti in autoclave per 60 giorni

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Shelf life

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

Colore Colore giallo paglierino

Perlage Grana fine e costante

Profumo Profumo delicato, floreale con sottile fragranza di lievito

Sapore Gusto piacevolmente sapido, pieno fresco e armonico

Temperatura di servizio 6°-8°C.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, ideale per

gastronomici antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi,

Formati disponibili risotti, piatti di pesce della grande

Dati analitici medi cucina 750 mL

Gradazione alcolica : 12% vol

Zuccheri riduttori: 12 g/l

Estratto non riduttore: 20 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l

Ph: 3,30

