



# RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

Noi dell'azienda Recchia amiamo produrre e proporre vini nati e cresciuti nelle nostre terre, per poterli seguire ed accompagnare sin dall'inizio, sin dalle loro origini. Ed è seguendo questa ispirazione che a partire dalla fine degli anni 80 abbiamo iniziato una serie di annessioni alle nostre proprietà andando a selezionare terreni vocati alla produzioni di grandi vini anche nell'area del Garda. Sotto l'influsso dell'aria mite del grande lago abbiamo dato inizio a una piccola ma qualitativamente eccellente produzione di 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.

## Pinot Grigio Doc delle Venezie

Il Pinot Grigio Doc delle Venezie si presenta come un vino semplice, piacevole e di grado alcolico moderato. Un perfetto compagno per aperitivi, antipasti a base di pesce e formaggi a pasta morbida. Ama l'accostamento con le verdure e le frittate leggere.



### Vitigni

85% Pinot Grigio, 9% Muller Thurgau, 6% Chardonnay

### 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

Guyot con una densità di 5000 ceppi per ettaro

### Resa per ettaro

Da una resa di 18.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 126 ettolitri di vino

### Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla seconda metà del mese di Agosto.

### 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 inox alla temperatura di 13°C della durata di 10-20 giorni.

### Maturazione

Permanenza per 4 mesi in serbatoi di acciaio.

### Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

### Shelf life

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi grigi.

**Profumo** Profumo delicato, floreale con sentori di acacia e biancospino, fruttato con note di pera.

**Sapore** Gusto piacevolmente sapido, pieno, fresco e armonico.

**Temperatura di servizio** 10°-12°C.

**Abbinamenti gastronomici** Ottimo come aperitivo, ideale per antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi, minestre saporite, risotti, piatti di pesce della grande cucina.

**Formati disponibili** 750 mL

**Dati analitici medi** Gradazione alcolica : 12,5% vol  
Zuccheri riduttori 5 g/l  
Estratto non riduttore: 20 g/l  
Acidità totale: 5 g/l



### RECCHIA

DAL 1906

*Il buon vino è ogni volta la sinfonia di quattro movimenti eseguita a ritmo delle stagioni. Si vede, il terreno, il clima e i vitigni meditano l'opera mentre il vignaiolo come solista imprime la sua cadenza.*



*il vino è la poesia della terra*

### PINOT GRIGIO

delle Venezie

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA