



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

SELEZIONE VALTRAMIGNA



1870

Recioto di Soave Spumante docg

1870 è l'anno di nascita di Antonio Bennati, fondatore della nostra azienda e soprannominato "Toni Recioto" per la sua grande dedizione nella produzione di questo recioto.

È un vino di sorprendente piacevolezza e persistenza, perfetto per celebrare i momenti felici.
Famiglia Bennati.

Uve: Garganega 100%

Zona di Produzione: le colline del Soave, 150 m.s.l.m

Alcool: 12,5 % vol.

Zuccheri: g/l 110

Acidità totale: g/l 5.4

Fermentazione: Malolattica svolta parzialmente

IN VIGNETO

Tipo terreno: Colline composte da depositi vulcanici, marna e basalto

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: Max 90 quintali ha

Giacitura ed esposizione: Collina con pendenze a terrazzamenti

Sistema di allevamento: Pergola veronese

Gestione del vigneto: Totalmente manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Appassimento e vinificazione: le uve del nostro recioto provengono dai vigneti più vecchi, ovvero dalle piante che, grazie alla perfetta sintonia instauratasi nel tempo tra suolo, vigna e clima, ci regalano frutti di straordinario equilibrio. Nella prima decade di settembre, durante la vendemmia viene fatta la selezione dei grappoli più sani e più spargoli, che riposeranno in platò fino a gennaio come previsto dalla tecnica dell'appassimento. Gli acini, ormai ricchi di sostanze aromatiche, vengono quindi sottoposti a vinificazione in bianco per ottenere il vino base, che verrà fatto fermentare nuovamente a marzo mediante il metodo Charmat. La lunga sosta sui lieviti dona al vino ulteriore complessità, rendendolo uno spumante dolce dal bouquet ampio e dal finale persistente.

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: Di colore giallo paglierino carico, con spuma cremosa e perlage molto fine. Al naso è molto caratteristico nella nota di uva appassita, frutta secca e agrumi; al palato è dolce e fresco, morbido, caratterizzato da stuzzicanti aromi di crema pasticceria, pesca e frutta candita.

Abbinamenti gastronomici: Formaggi stagionati e piccanti abbinati a mostarde e confetture; pasticceria secca.



**SERVIZIO: SI CONSIGLIA DI
SERVIRE AD UNA
TEMPERATURA DI 6°C.**



**BICCHIERE CONSIGLIATO
FLÛTE/COPPA**