

COLLEZIONE CRU



VERNUS

RECIOTO DI SOAVE DOCG

UVE

90% Garganega
10% Trebbiano di Soave

PROVENIENZA

Vigneti selezionati situati nella zona collinare ad est di Verona con terreno di composizione vulcanica basaltica.

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve nel vigneto e appassimento in fruttai fino al mese di gennaio-febbraio. Pressatura soffice, leggera macerazione della buccia e fermentazione a temperatura controllata inizialmente in acciaio e ultimazione in piccoli fusti di rovere. L'affinamento prosegue nel legno per circa 12 mesi sui propri lieviti con periodiche operazioni di "batonage".

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato, profumo complesso di miele, vaniglia e frutta essiccata, sapore morbido e piacevolmente dolce con tradizionali note ammandorlate ed equilibrata sapidità.

ABBINAMENTI

Si accompagna splendidamente, a fine pasto, a formaggi maturi e alla piccola pasticceria oppure può essere degustato come vino da meditazione.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol



SARTORI
DI VERONA