

Menti

Mens

Recioto di Gambellara DOC Classico

Zona di produzione: Podere Togo Rosso sulle colline di Gambellara, località San Marco.

Vitigno: Garganega 100%

Vendemmia: L'uva viene selezionata nel vigneto e raccolta a mano a fine settembre. Messa in cassetta, viene lasciata ad appassire fino a gennaio in locali ben ventilati.

Vinificazione: La fermentazione avviene in barrique esauste. Il vino così ottenuto viene poi fatto riposare sui propri lieviti per 12 mesi sempre in botti di legno. Dopo l'imbottigliamento il vino viene lasciato in bottiglia per 6 mesi prima di essere messo in commercio.

Resa massima: 80 q.li per ettaro.

Analisi Organolettica: Vino dolce dal colore ambrato con profumo intenso di frutta passita, di nocciola, di vaniglia e note tostate. Vino di grande struttura, non stucchevole con buona freschezza ed equilibrato. Caldo, morbido, sapido e persistente con una nota agrumata e con retrogusto amarognolo di mandorla e nocciola.

Grado Alcol: 14,5%vol.

Età: Vino di grande longevità

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamento: da provare con formaggi a pasta molle, erborinati e stagionati. Tradizionale in abbinamento a dolci secchi come i cantucci e interessante anche con alcuni tipi di cioccolato. Vino da meditazione che può essere gustato anche da solo a fine pasto.

Formato bottiglie: 0,375 lt



Menti

Contrada Selva 2 – 36054 Montebello Vicentino (VI) – Italy

Tel e Fax +39 0444 440117 Email: info@mentivini.it – www.mentivini.it Facebook: Menti Cantina Vini