ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882

Recioto di Soave Acinatium

ROU785



Historique

Depuis 1887, la famille Tessari est dédiée à la culture de la vigne dans la région de Soave, la région de production de vin blanc la plus ancienne d'Italie. Soave Classica est une zone limitée avec un sol et un microclimat unique, située à 296 mètres d'altitude. Le domaine de douze hectares est localisé dans deux petites zones avec des caractéristiques uniques et inimitables, celles de Fitta et Castellaro.
La cave moderne et efficace de Suavia a été conçue pour produire des vins blancs en utilisant la meilleure technologie disponible, afin d'obtenir le meilleur du raisin indigène de la région. Il y avait deux points cruciaux à respecter à la conception de la cave. Le premier étant de développer une structure capable de faire le meilleur usage possible de la gravité afin de réduire au minimum le mouvement du moût et du vin. Le deuxième était de créer un style architectural qui se mariait parfaitement avec le paysage.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Suavia Azienda Agricola
Région vinicole	Vénétie	**Cépage(s)**	garganega
Appellation	Recioto di Soave	**Conservation**	
Service	14/15°C		

Description

Oeil Or brillant

Nez Dense et stratifié. Des notes de miel et d'agrumes confits se marient à des sensations d'abricot déshydraté et de gingembre.

Bouche Sa riche douceur est tempérée par une excellente épaule acido-salée. Longue persistance aromatique.

Accord mets/vin Excellent avec toutes les pâtisseries sèches. Il se marie également très bien avec une sélection de fromages bleus et très affinés.

Commentaires Produit depuis des siècles dans toutes les fermes locales, il était un tonique pour les jeunes mères et le vin de messe. C'est pourquoi, pour Suavia, c'est le vin des réunions de famille et des dîners de fête.
Frais et équilibré. La douceur du garganega séché est enveloppante comme un câlin.

Vignoble: Les raisins sont sélectionnés dans un petit vignoble appartenant à l'uga Castellaro, situé à une altitude d'environ 230 mètres et caractérisé par un sol volcanique riche en squelette basaltique caillouteux. Compte tenu de sa position enviable au sommet, ce vignoble résume toutes les caractéristiques morphologiques et climatiques essentielles pour produire des raisins aptes au séchage.

Fermentation alcoolique : en cuve inox par levures indigènes
Durée de la fermentation alcoolique : 25-30 jours
Température de fermentation alcoolique : 14-16 °C
Fermentation malolactique : réalisée (selon le millésime)
Elevage : en cuve inox pendant au moins 24 mois au contact de ses lies sans aucune décantation
Filtrations : une seule filtration membranaire avant la mise en bouteille
Affinage : 12 mois en bouteille

Biologique.

En une ligne