



CASA CECCHIN

Casa di Renato



Le Ginestre

Recioto di Gambellara D.O.C.G.

Uvaggio

100% Garganega

Vigneti

Anno d'impianto 1975 con esposizione Sud-Est.

Terreno

Collinare di origine vulcanica.

Vendemmia

Le uve vengono selezionate in vigna in cassette da circa 4 kg l'una e riposte in fruttajo dove rimangono ad appassire cinque mesi e perdono circa 2/3 del peso iniziale.

Vinificazione

Al termine della fase di appassimento le uve vengono sottoposte a un lento ciclo di spremitura per estrarne il prezioso mosto che fermenta in piccole botti di rovere e vi rimane un anno.

Segue affinamento in acciaio per un anno prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Esplosione di profumi con sentori di albicocca disidratata e frutta tropicale.

Sapore dolce, pieno ed armonioso sostenuto da una buona freschezza. Finale ammandorlato.

Abbinamenti

Ideale con i dolci tradizionali con frutta secca, mele, pane raffermo. Ottimo con la biscotteria.

Per la tradizione locale si accompagna al "Brasadelo", dolce tipico di Gambellara.

Temperatura di servizio

12°C - 14°C

Bottiglie prodotte

1500 da 500ml