



# FRANCHETTO

## Santin Duico Recioto di Soave DOCG

### COMUNE

Terrossa di Roncà – Verona, Italia

### ALTITUDINE VIGNETO

220 - 230 m.s.l.m.

### SUOLO

Argilloso basaltico (di origine vulcanica)

### ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

> 35 anni

### UVE IMPIEGATE

Garganega

### EPOCA

Inizio settembre

### RACCOLTA

Manuale, in cassetta

### VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano in cassette, viene lasciata appassire per almeno quattro mesi. Si passa quindi alla pigia-diraspatura, e, dopo una pressatura molto soffice, la fermentazione avviene in vasi di acciaio a temperatura controllata. Il vino viene lasciato riposare 2 anni in acciaio prima di essere imbottigliato.

### ANALISI

Alla vista si presenta con un bel giallo dorato, consistente e brillante. All'olfatto risulta pieno e nobile. Note dolci richiamano la frutta matura, come albicocca e mela, incatenate con sentori di miele e mandorla dolce. Il palato gioisce a contatto con la sua dolce compostezza. È morbido e caldo. Sono presenti anche armoniose note minerali, tipiche dei suoli in cui si sorgono i nostri vigneti, che donano al vino un tocco di leggerezza.

### ABBINAMENTI

La sua raffinata eleganza e freschezza in cui spiccano miele e agrumi appassiti è ideale con i dolci secchi. Ottimo con i formaggi stagionati come il Monte Veronese. Piacevole da meditazione e accompagnato dal dolce calore delle emozioni.

### TEMPERATURA

10 – 12 °C

### NELLA CARTA DEI VINI

“Santin Duico” Recioto di Soave DOCG – Franchetto



Franchetto soc. agr.

[www.cantinafranchetto.com](http://www.cantinafranchetto.com) [info@cantinafranchetto.com](mailto:info@cantinafranchetto.com)