



FRANCHETTO

Recorbian Soave DOC

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 90% - Chardonnay 10%

EPOCA

Metà settembre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pigiatura. Pressatura soffice. Fermentazione in vasi di acciaio a temperatura controllata. Imbottigliamento a febbraio.

ANALISI

Dalle migliori uve Garganega sapientemente coltivate da Antonio Franchetto e lasciate maturare un po' più a lungo, nasce Recorbian. Si presenta di un giallo paglierino con riflessi dorati e al naso risulta delicato e coinvolgente. All'assaggio questo Soave è caratterizzato da una morbidezza egregiamente supportata da freschezza e sapidità, caratteristiche che affiorano direttamente dalla nostra terra. L'ottima persistenza e l'elegante piacevolezza sono testimoni di una struttura decisa ed intrigante da scoprire sorso dopo sorso.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a primi piatti come risotti e pasta al forno a base di verdure. A secondi piatti di carni bianche e a carni rosse non troppo elaborate. Con i salumi anche particolarmente speziati come ad esempio sopresse venete. Con formaggi di media stagionatura, come Monte Veronese DOP mezzano.

TEMPERATURA

9 – 10 °C

NELLA CARTA DEI VINI

"Recorbian" Soave DOC – Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com