



FRANCHETTO

Recorbian

Soave Superiore DOCG Roncà – Monte Calvarina

COMUNE

Terrossa di Roncà – Verona, Italia | UGA: Roncà – Monte Calvarina

ALTITUDINE VIGNETO

90 - 230 m.s.l.m.

SUOLO

Argilloso basaltico (di origine vulcanica)

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

> 40 anni

UVE IMPIEGATE

Garganega

EPOCA

Metà ottobre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Vendemmia tardiva. Diraspatura dell'uva e pigiatura. Pressatura soffice. Fermentazione in vasi di acciaio a temperatura controllata. Permanenza sulle fecce fini per 12 mesi, sempre in tini di acciaio. Successivamente affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

ANALISI

Dalle migliori uve Garganega sapientemente coltivate da Antonio e Giulia 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 stagionati.

TEMPERATURA

9 – 10 °C

NELLA CARTA DEI VINI

"Recorbian" Soave Superiore DOCG – Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com