

RIVA DEI PERARI

Recioto di Gambellara Classico Docg





R I V A dei P E R A R I

Recioto di
Gambellara
Classico
Docg

- 🍷 **Nome** Riva dei Perari
Classificazione del vino DOCG Gambellara
Varietà/Uvaggio Garganega 100%
Comune di Produzione Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara
Bottiglie prodotte 5.000 da 0.500 lt
- 🍷 **Il vigneto**
Nome - Riva dei Perari, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Età delle viti - 10 anni
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
Esposizione - sud-sud/est
Altimetria - Collina 80-100 mt slm
Densità di impianto - 5.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Guyot
Carico di gemme - 8 per pianta
Resa per ettaro - 100 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso
- 🍷 **Epoca e conduzione della vendemmia**
Fine Settembre circa, a mano in cassette disponendo l'uva su di un solo strato
Vinificazione
Breve descrizione: Appassimento delle uve di circa 6 mesi in fruttai; diraspatura e pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati
Vasche di fermentazione - Barrique di rovere Allier, Never e acacia
Temperatura fermentazione - 14° - 16° C
Durata della macerazione -
Durata della fermentazione - 40 gg
Periodo di Maturazione - 12 mesi circa in barrique di rovere e acacia
Epoca di imbottigliamento - Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia
- 🍷 **Dati analitici del prodotto**
Acidità totale- 8,80 g/l
Ph - 3,41
Estratto secco tot. g/l 46,50
Grado alcolico, % - 12,55
Zuccheri riduttori, g/l - 165
SO2 Totale, mg/l - 90
SO2 Libera, mg/l - 25
- 🍷 **Caratteri organolettici**
Colore giallo dorato vivo
Profumo intenso , con sentore di frutta esotica, miele e biancospino
Sapore armonico, equilibrato, caldo e persistente
Capacità di invecchiamento
13-15 anni
- 🍷 **Gastronomia**
Biscotteria in genere, formaggi stagionati e a pasta molle o erborinati. Eccellente come aperitivo in abbinamento al patè di fegato grasso d'oca; Ottimo vino da meditazione

Con alcuni piatti vicentini...
Torta "Putana", torta di noci, strudel di albicocche, biscotti di frutta secca, formaggio Vezzena
- 🍷 **Servizio**
Temperatura -10°-12°C.; stappare pochi minuti prima del servizio