ACQUISTATO IL .....

Recioto di Soave DOCG "Vernus" 2021 2021

Tentazione irresistibile

Per gli amanti dei vini dolci ed eleganti, questo Vernus è una tentazione irresistibile. Recioto di Soave DOCG, nasce da un assemblaggio delle due uve tipiche del territorio: 90% Garganega e 10% Trebbiano di Soave. I vigneti sono situati nella zona collinare a Nord-Est di Verona, composti da terreni di natura calcarea e alluvionale. Qui le uve riescono a giungere a piena maturazione e vengono raccolte a mano per poi essere inviate in speciali fruttai dove restano in appassimento fino al mese di gennaio o febbraio. Pressatura soffice e una leggera macerazione della buccia sono le operazioni preliminari che permettono poi al mosto di iniziare la sua lenta fermentazione a temperatura controllata. Inizialmente questa operazione si svolge in vasche di acciaio, per poi essere completata in piccoli fusti di rovere. L'affinamento, infine, prosegue in legno per circa altri 12 mesi, in contatto con i propri lieviti e con periodiche operazioni di "batonage". Nel bicchiere il vino si presenta di un bel colore giallo dorato. Al naso rivela un profumo complesso, di miele, vaniglia e frutta essiccata. In bocca è piacevolmente morbido e giustamente dolce, con retrogusto amarognolo che riporta alla mente la mandorla. E' il compagno perfetto per ogni fine pasto. Ottimo con semplici dolci della tradizione, va provato con una fetta di torta di mele.

Nel 2018 la cantina Sartori ha compiuto 120 anni. Basterebbe probabilmente questo dato per capire che si tratta di una delle realtà più incredibili del territorio veronese. La storia della Sartori inizia nel 1898 quando Pietro acquista il suo primo vigneto a Negrar, nel cuore della Valpolicella. "Personalità eccentrica, ma magmatica dal punto di vista commerciale", come viene descritto Pietro Sartori dai suoi eredi, era uno dei "ristoratori" più apprezzati della zona. La trattoria Sartori, infatti, rappresentava un indirizzo irrinunciabile per commercianti, uomini d'affari e piccoli industriali della zona, ai quali Pietro non faceva mai mancare un ottimo vino Veronese Rosso, come al tempo veniva definito. Da qui, prima la decisione di espandere i suoi affari come commerciante di vino, e poi quella di iniziare a produrre in proprio, affinché il buon vino non mancasse mai sulla tavola dei suoi affezionati clienti. Oggi Sartori è un'azienda di successo dalla vocazione internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi, in Europa, America del Nord e del Sud, in Russia, nel Sud Est Asiatico. Nella sua gamma, orgogliosamente, i grandi classici veronesi: Valpolicella, Soave, Bardolino, Bardolino Chiaretto, sempre reinterpretati in chiave elegante e personalizzata.

La Vigna

Terreno	calcareo-alluvionale
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola
Densità imp.	7500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Selezione delle uve nel vigneto e appassimento in locali asciutti e ben aerati fino al mese di gennaio-febbraio. Pressatura soffice, leggera macerazione della buccia e fermentazione a temperatura controllata inizialmente in acciaio e ultimazione in piccoli fusti di rovere. L'affinamento prosegue nel legno per circa 12 mesi sui propri lieviti con periodiche operazioni di "batonage".
Sensazioni	Vino di colore giallo dorato, profumo complesso di miele, vaniglia e frutta essiccata, sapore morbido e piacevolmente dolce con retrogusto di mandorla.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821