

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Canoso

Passo

Recioto di Soave Docg

Proprietà	Giovanni Bartucci, Massimo e Primo Canoso
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	15
BTG prodotte	90.000



CANOSO

PASSO

Vino bianco, Nuovo inserimento

Codice 14073

Annata 2019

Tipologia Vino dolce

Colore Bianco

Territorio Soave

Vitigni Garganega

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Garganega, Manzoni Bianco, Trebbiano

Vinificazione 6 mesi di appassimento e 7 giorni di macerazione sulle bucce. Fermentazione in barrique di rovere esauste.

Suolo Vulcanico basaltico

Vista Giallo dorato con riflessi ambrati.

Olfatto Ampio ed elegante, con sentori di zafferano e curcuma che si uniscono a note di corbezzolo e a ricordi di cardamomo.

Gusto Deciso e avvolgente, morbido e dolce, mai stucchevole, fresco e sapido.

Affinamento 36 mesi in barrique di rovere esauste e 4 mesi in bottiglia.

Sistema di allevamento Pergola veronese

Epoca di vendemmia Tra la prima e la seconda settimana di settembre

Grado alcolico 14,5% vol

Temperatura di servizio 10°C-12°C