



## Recantina Augusto

### Zona di produzione:

Prodotto con le migliori uve Recantina provenienti dalle nostre tenute Emily ed Aria Valentina.

### Terreno:

Terreno tipico del Montello, argilloso e ricco in ferro.

### Vigneti:

La forma di allevamento utilizzata è il Guyot con una densità di 5000 piante per ettaro.

### Tecnologia adottata:

Vinificazione in rosso. Le uve Recantina vengono raccolte nella prima decade di Ottobre e vinificate in acciaio con un contatto tra buccia e mosto-vino di circa 15 giorni. Segue poi una successiva fermentazione malolattica ed un affinamento in legno. Questo avviene in botti di rovere di Slavonia da 2,5 T per un periodo di 12-14 mesi. Segue poi l'imbottigliamento ed un breve affinamento in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

### Caratteristiche chimiche:

Alcool effettivo: % vol. 13,00 +/- 0.5

Zuccheri: g/l 4 +/- 2

Acidità totale: g/l 5.70 +/- 0.5

### Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino intenso e brillante, ottima trasparenza

Profumo: intenso con note fruttate di prugna rossa e ribes nero (cassis) e note floreali di viola mammola e ciclamino. Presente è anche il muschio e la nota minerale che ricorda il terreno appena arato.

Sapore: in bocca risulta morbido e vellutato, con tannini dolci e piacevolmente acido nel retrogusto.

### Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcool: 8Kcal.

1 l di vino secco a 10°: 600Kcal.

**Abbinamenti:** Vino adatto alle carni rosse ed alla selvaggina soprattutto da pelo. Ottimo anche con il petto d'anatra, la faraona al forno e i formaggi di media stagionatura.

**Temp. di servizio:** 18-20° C in ampi calici.

**Conservazione:** In luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

**Tipo d'imballo e modalità di commercializzazione:** Bottiglie in vetro della capacità di 750 ml tappate in sughero coricate in box di cartone.

