

RECANTINA

Montello Asolo DOC

Autoctono ma
capace di arrivare
ovunque.

Frutto di un lavoro attento di ricerca per un vino
di carattere, grande energia, esuberanza e generosità.



Zona e comune di produzione: Montello e Colli Asolani

Uve: Recantina 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 5/6.000 v/ha

Epoca della vendemmia: metà ottobre

Maturazione in acciaio: almeno 6 mesi

Immissione nel mercato: 8-10 mesi dalla vendemmia

Grado alcolico: 13% Vol

Di colore rosso rubino lucente. Il bouquet è esuberante, immediato, e spiccatamente fruttato; si riconoscono note di amarene, lamponi maturi, mirtili, in alternanza sentori floreali di viola, speziati di pepe bianco, liquirizia. Al palato ritroviamo gli stessi sentori percepiti all'olfatto. Si fa apprezzare per la sua succosa bevibilità dove ben si integrano i tannini un po' rustici, tipici del vitigno.

Abbinamento: un piatto di salumi, carni rosse: bistecca alla fiorentina, petto d'anatra alle erbe aromatiche, faraona al forno; ottimo su costole d'agnello "scottadito" e su formaggi vaccini di mezza stagionatura.

Curiosità: la Recantina è l'unico vitigno autoctono del Montello arrivato fino a noi. Dimenticato per molti anni, è stato recentemente riscoperto e ricoltivato grazie al lavoro di alcuni produttori, tra cui Serafini e Vidotto. Attualmente ci sono solamente 30 ettari coltivati con questo vitigno, esclusivamente nella zona Asolo-Montello.



BereBene di Gambero Rosso

2019



The Wine Hunter

Red: 2018 - 2019



Il Sole Giallo

2009