



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

L'azienda Recchia ama fare e proporre vini nati e cresciuti nella loro terra, che sappiano esprimerne le peculiarità. È seguendo questa ispirazione che nel 1987 l'Azienda acquista una proprietà nel comune di Castelnuovo del Garda, sotto l'influsso dell'aria mite del grande lago, dando inizio a una piccola ma qualitativamente eccellente produzione di Bardolino, Bardolino Chiaretto, Custoza, Garda Millesimato Spumante Brut e Bardolino Chiaretto Brut. Vini semplici, di grande bevibilità, equilibrati, di moderata alcolicità di piacevole freschezza e sapidità senza eccessi, adatti quindi per ogni occasione di consumo non troppo impegnativo.

Bardolino Doc Chiaretto Spumante Brut

Vino di grande bevibilità, equilibrato, di moderato grado alcolico, di piacevole freschezza e sapidità, senza eccessi. Molto amato dal pubblico giovanile perché adatto come aperitivo e per accompagnare tutto il pasto.



Vitigni

40% Corvina Veronese, 40% Rondinella, 10% Molinara, 10% Altri

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

Sistema di allevamento

Pergola veronese con densità di circa 3000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Da una resa di 12.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 60 ettolitri di vino

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dai primi giorni del mese di Settembre

Vinificazione

Diraspatura e pressatura soffice delle uve. La macerazione avviene a contatto con le bucce alla temperatura di 12° C per 8-12 ore. Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato decantare per 12 ore, segue la fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 16-18° C della durata di 10 giorni

Maturazione

Permanenza 2 mesi in serbatoi di acciaio

Rifermentazione e permanenza sui lieviti in autoclave per 30-40 giorni

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Shelf life

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

Colore Colore corallo brillante.

Perlage Grana fine e costante

Profumo Profumo delicato, floreale, con sentori di rosa, fruttato con note di fragola.

Sapore Gusto piacevolmente sapido, fresco e armonico.

Temperatura di servizio 6°-8°C.

Abbinamenti gastronomici Ottimo come aperitivo, ma anche piacevole a tutto il pasto

Formati disponibili 750 mL

Dati analitici medi Gradazione alcolica : 12% vol
Zuccheri riduttori: 12 g/l
Estratto non riduttore: 20 g/l
Acidità totale: 6,0 g/l
Ph: 3,30

