

# "RIVA DEI PERARI"

## RECIOTO CLASSICO



### Riconoscimenti & Recensioni

Gambero Rosso  
Vini d'Italia 2009



Veronelli Editore  
I vini di Veronelli 2009

G.B.87

Luca Maroni  
Annuario dei migliori vini Italiani 2009 IP84



Associazione italiana Sommelier  
Duemilavini

Mario Busso - Luigi Cremona  
Vini Buoni d'Italia



### Caratteri organolettici

Colore giallo dorato vivo  
Profumo intenso, con sentore di frutta esotica, miele e biancospino  
Sapore armonico, equilibrato, caldo e persistente

### Capacità di invecchiamento

13 - 15 anni

### Gastronomia

Biscotteria in genere, formaggi stagionati e a pasta molle o erborinati.  
Eccellente come aperitivo in abbinamento al patè di fegato grasso d'oca;  
Ottimo vino da meditazione

*Con alcuni piatti vicentini...*

Torta "Putana", torta di noci, strudel di albicocche, biscotti di frutta secca, formaggio Vezzena

*Tipo di bicchiere e temperatura di servizio ideale*

Spiegelau Magnum Classic; 10°-12°C., stappare pochi minuti prima del servizio

### Classificazione del vino

Recioto di Gambellara Classico - D.O.C

### Varietà/Uvaggio

Garganega 100% - Clone: R4

### Comune di produzione

Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara

### Bottiglie prodotte

6.000 (0,5l.); 1000 (0,75l.)

### Il vigneto

*Nome* - Riva dei Perari, di proprietà dell'Az. Dal Maso

*Età delle viti* - 10 anni

*Terreno* - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità

*Esposizione* - sud-sud/est

*Altimetria* - Collina, 80-100 m. s.l.m.

*Densità di impianto* - 5000 viti/ha.

*Sistema di allevamento* - Guyot

*Carico di gemme* - 8 per pianta

*Resa per ettaro* - 100 q.li

*Coltivazione* - Concimazioni scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

### Epoca e conduzione della vendemmia

25-30 Settembre circa, a mano in cassette disponendo l'uva su di un solo strato

### Interventi di vinificazione

*Breve descrizione:* Appassimento delle uve di circa 6 mesi in fruttaio;

diraspatura e pressatura soffice delle uve,

successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido

mediante lieviti selezionati

*Vasche di fermentaz.* - Barrique di rovere Allier, Never e acacia

*Temperatura di fermentaz.* - 14°-16°C.

*Durata della fermentazione* - 40 gg.

*Periodo di Maturazione* - 12 mesi circa in barrique di rovere e acacia

*Epoca di imbottigliamento* - Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia

### Dati analitici del prodotto

*Acidità totale, g/l* - 8,80

*pH* - 3,41

*Estratto secco tot., g/l* - 46,50

*Grado alcolico, %* - 12,10

*Zuccheri riduttori, g/l* - 165

*SO2 Totale, mg/l* - 90

*SO2 libera, mg/l* - 19

vini dolci