



FATTORI®

# MOTTO PIANE

## DOCG RECIOTO DI SOAVE



**VITIGNO** 100% Garganega in appassimento per 5-6 mesi.

**VIGNETO** 3,9 Ha, a cordone speronato, sulle colline di origine vulcanica a nord-est di Verona, nella zona del Soave, ad una altitudine di 250-300 m/slm.

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 15 anni

**CEPPI PER ETTARO** 5.000

**PRODUZIONE** 2.500 Lt/Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 6.000

**RACCOLTA** Inizia a metà Settembre. Le uve sono raccolte a mano e poi poste ad appassire in apposite cassetine di legno.

**FERMENTAZIONE** Dopo 72 ore di macerazione, la fermentazione avviene per un 40% in botti di rovere ed in contenitori di acciaio per il rimanente 60%.

**MATURAZIONE** Negli stessi contenitori per 12 mesi.

**ALLA VISTA** Giallo intenso con riflessi dorati.

**ALL'OLFATTO** La nota di grafite accentua la complessità del frutto, arrotonda la spezia dolce e lascia un'intrigante sensazione di albicocca passita.

**AL PALATO** Dolce ma fresco e sapido. Elegante con note di frutta esotica ed agrumi.

**ABBINAMENTI** Tradizionalmente accompagnato a dolci secchi, è ideale con formaggi erborinati e di lunga stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12-14°C

**CONSERVABILITÀ DEL VINO** 60 mesi