



GIUSTI WINE

**MATTEOCIEI**

**RECANTINA IN ANFORA**

**ASOLO MONTELLO DOC 2021**

*La Recantina è un vitigno unico, che dà vini dal carattere deciso, ma allo stesso tempo elegante e distintamente fresco.*

*Per esaltare queste qualità, Giusti Wine ha scelto di realizzare una produzione di questo vino in anfora e di esplorare tutte le potenzialità di quest'uva.*

**Vitigno:** Recantina

**Tenuta:** Aria Valentina

**Terreno:** Franco argilloso, ricco di ferro e scheletro

**Allevamento:** Guyot

**Densità:** circa 4,000 piante per ettaro

**Alcool effettivo:** % vol 13,5 ± 0.50

**Zuccheri:** g/l inferiore a 1

**Acidità Totale:** 5,00 g/l +0,5

**Produzione totale vendemmia 2021:** 3.040 bottiglie

#### **Processo produttivo**

La vendemmia delle uve, provenienti da vigneti selezionati, è realizzata esclusivamente a mano per scegliere i grappoli migliori. In cantina avviene la diraspatura a cui segue il trasferimento nelle anfore dove si svolge la fermentazione con lieviti naturali. Il vino riposa in anfora da questo momento fino alla prima decade di aprile, quando si procede con la svinatura e il successivo travaso.

Il vino torna in anfora fino all'imbottigliamento che avviene dopo circa sei mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per 12 mesi.

#### **Profilo sensoriale**

È un vino di impeccabile limpidezza, con piacevole trasparenza.

È rosso rubino, "acceso" da delicati riflessi granati ed esprime ottima consistenza.

Al naso sprigiona gradevoli ed intense percezioni di frutta rossa, tra cui amarene, ribes nero, prugna disidratata, con sfumature di more e di tamarindo. Seguono profumi di rosa rossa, e note balsamiche come l'eucalipto, ed infine sentori erbacei come foglie di fico e tabacco fresco. L'attacco in bocca è secco, sapido e tannico su corpo decisamente eretto; poi il sorso si apre e si allarga verso percezioni piacevolmente calde, che vanno ad affiancarsi ai tannini dando una percezione di beva lungilinea, appoggiandosi su solido fondo sapido.

**Abbinamento:** carni rosse brasate o arrostiti alla brace; filetto di selvaggina a pelo con salsa di mirtili, petto d'anatra alle erbe aromatiche, formaggi vaccini stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C



Soc. Ag. Giusti Dal Col srl Via Arditi 14/A - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italia

Tel. +39.0422.720198 - E-mail: welcome@giustiwine.com | giustiwine.com

IG @giusti\_wine | FB @giustiwine