

Recantina 2019 Asolo Montello DOC

Il Recantina Forner è simbolo del territorio e risultato della passione e della dedizione della famiglia Forner a cui va il merito della sua rinascita. Vino di buona consistenza e persistenza. Macerazione e poi invecchiamento in botte grande di rovere francese.

<i>Colore:</i>	Rosso rubino intenso con riflessi viola molto accesi
<i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i>	Sentori di frutti rossi, in particolare amarena, si accompagnano a note di cacao amaro. Leggermente speziato. Equilibrato e armonico
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale per secondi piatti a base di selvaggina di piuma, fagiani, starni, ma anche ottimo con coniglio, pollo, faraona ed anatra tipici della nostra cucina.
<i>Gradazione alcolica:</i>	14% VOL
<i>Residuo zuccherino:</i>	0,8 gr/l
<i>Acidità:</i>	5,59 gr/l
<i>Estratto:</i>	28,7 gr/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	16-18°C
<i>Uve:</i>	Recantina 100%
<i>Sistema di allevamento:</i>	Doppio capovolto sesto d'impianto 3x1
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Seconda-terza decade di ottobre
<i>Vinificazione:</i>	Macerazione lunga 20/30 giorni sulle bucce. Invecchiamento in botte grande di rovere francese per 2 anni. 1 anno di affinamento in bottiglia.
<i>Zona di produzione:</i>	Asolo, Maser
<i>Formati:</i>	0,75 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 247 mm / A 313 mm / P 166 mm

