

## Recantina 2021 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 con riflessi violacei
<i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i>	Sentori di ciliegia selvatica, lampone e ribes rosso si accompagnano a note di cannella. Buona consistenza ed equilibrio. Elegantemente tannico e speziato
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale con selvaggina, fagiano, starna, coniglio, pollo, faraona e anatra.
<i>Gradazione alcolica:</i>	14% VOL
<i>Residuo zuccherino:</i>	0,39 gr/l
<i>Acidità:</i>	4,95 gr/l
<i>Estratto:</i>	27,7 gr/lt
<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 10-12 giorni sulle bucce. Invecchiamento in botte grande di rovere francese per 2 anni. 1 anno di affinamento in bottiglia
<i>Zona di produzione:</i>	Castelcucco, Asolo, Maser
<i>Formati:</i>	0,75 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 240 mm / A 325 mm / P 160 mm

