

# Incanto

## Recioto di Soave

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



13% vol



10° C



0,5 L



**Uvaggio · Grapes:**  
Garganega.



**Area Di Produzione · Production Area:**  
Colline di Roncà - *Roncà hills.*



**Terreno · Soil:**  
Terreno vulcanico a matrice basaltica.  
*Basalt-rich volcanic soils.*



**Vendemmia · Harvest:**  
Metà Settembre - *Mid-September.*



**Affinamento · Production Method:**  
Dopo un appassimento di circa 5 mesi in fruttai, l'uva viene pigiata. Il mosto che si ottiene fermenta in acciaio e viene poi affinato in barriques per circa 24 mesi.  
*After 5 months in the drying loft, the grapes are crushed. The must ferments in stainless steel and then matures in barriques for around 24 months.*



**Colore · Color:**  
Giallo dorato - *Golden yellow*



**Note degustative · Tasting description:**  
Dorato brillante, pesca ed arancia candita, fieno ed erbe da campo, camomilla e zenzero. Beva appagante e minerale con finale fruttato.  
*Brilliant golden with aromas of peach and candied orange, hay and wild dried herbs, chamomile and ginger. Satisfying to sip with a long, fruity and mineral finish.*



**Abbinamenti · Food Pairings:**  
Crostate di frutta e dolci alle creme.  
*Fruit tarts and cream-based desserts.*

