



# Villa Mattielli



*Garganega e Trebbiano di Soave si completano armoniosamente regalando un vino caldo, profumato e suadente.*

## RECIOTO DI SOAVE DOCG “AMBRA”

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**VARIETÀ UVE:** Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%

**AREA DI PRODUZIONE:** Soave Classico, collinare

**SUOLO:** vulcanico, 200-250 msl

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola veronese

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li/ha




**VENDEMMIA:** Metà ottobre, raccolta a mano dei migliori grappoli che vengono posti in cassette.

**VINIFICAZIONE:** Appassimento delle uve di circa 5/6 mesi, per permettere la concentrazione delle proprie sostanze e degli zuccheri. Uve pigiate a febbraio e fermentate in barrique, dove il vino staziona sui propri lieviti. Affinamento di 6 mesi nelle stesse botti.

Segue un lungo affinamento in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Colore giallo dorato. Profumo intenso, persistente, floreale e fruttato di uva sultanina, arricchito da una nota di miele ed acacia. Intenso e persistente anche al palato, morbido ed elegante. Vino da dessert che si esprime al meglio dopo un anno di affinamento in bottiglia.

*Il sommelier consiglia:*

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Tulipano piccolo		Servire a 12°-14°C		Ottimo da solo a fine pasto oppure in abbinamento a pasticceria secchi, formaggi erborinati o stagionati, accompagnati da gocce di miele di castagno. Selezionato come vino ideale abbinato alla pastiera napoletana.