

# SAN ZENO Recioto di Soave DOCG

**G**ran vino da dessert e da fine pasto, da uve selezionate con più zuccheri ed acini spargoli, raccolte nei diversi vigneti Garganega. Rivela una complessità che lo rende sempre più interessante col passare degli anni.

**S**an Zeno is a fine dessert wine made with grapes with high sugar content and loose bunches harvested in the different Garganega vineyards we own. The complexity of this wine allows it to develop with age.



#### COLORE

Intenso colore ambrato.

#### COLOR

Intense amber.



#### PROFUMO

Spezie dolci, tostature di orzo, frutta bianca ben matura, chiude con la dolcezza del tiglio e del caprifoglio.

#### AROMA

Sweet spices, roasted barley, ripe white fruit, closes with the sweetness of lime and honey-suckle.



#### GUSTO

La bocca è rotonda, tonica, piena di sapore. Avvolgente, morbido e carezzevole, ma anche fresco e sapido. Finale esteso che ripropone stunti tostati e fumè con note di mandorla.

#### TASTE

The mouth is round, toned, full of flavor. Enveloping, soft and caressing, but also fresh and savory. Long finish with toasted and smoky hints and almond notes.



Garganega 100%



#### VENDEMMIA

Vendemmia manuale nelle prime due settimane di Settembre.



#### SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Limoso, sabbioso, argilloso, di medio impasto. Pergola corta veronese, guyot 40 quintali per ettaro.



#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo attenta selezione, i grappoli vengono appesi nel fruttai, a mano, su una rete verticale, dove rimangono per 5-6 mesi. Verso la fine di Febbraio, i grappoli subiscono una soffice spremitura. La fermentazione dura 15-20 giorni. L'affinamento avviene in barrique per 24-30 mesi.



#### ALCOL

13.5 % by vol.



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C



#### FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l



#### GASTRONOMIA

Ideale con dolci secchi, soprattutto a base di nocciole, mandorle e frutta secca. Interessante l'abbinamento con piatti di formaggi erborinati abbinati a diverse tipologie di miele e marmellate.



#### MUSICA

Art rock

#### HARVEST

Grapes are harvested by hand in the first two weeks of September.

#### SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Chalky, limestone and pebbly located on the valley floor. Pergola corta veronese, guyot 4 tonnes per hectare.

#### WINEMAKING TECHNIQUE

After careful selection, the grapes are hung up on vertical wires to dry in the fruit drying loft for 5-6 months. Toward the end of February, the grapes are pressed softly. Fermentation is carried out in barriques for 15 - 20 days. The wine is matured in barrique for a further 24 - 30 months.

#### ALCOHOL CONTENT

13.5 % by vol.

#### SERVING TEMPERATURE

14-16 °C

#### FORMATS AVAILABLE

750 ml, 1.5l

#### FOOD & WINE PAIRING

Perfect with deserts which are quite dry especially with dishes prepared with hazelnuts, almonds and dried fruits. This wine also pairs well with different types of blue cheese served with honey and jams.

#### MUSIC PAIRING

Art rock



## PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2015	DECANTER JAMES SUCKLING VINETIA MUNDUS VINI BIOFACH SELEZIONE DEL SINDACO MILLESIME BIO	BRONZO / BRONZE 91/100 3/4 ORO / GOLD ORO / GOLD BRONZO / BRONZE
2011	MUNDUS VINI BIOFACH LUCA MARONI VINETIA VERONELLI SELEZIONE DEL SINDACO	ORO / GOLD 90/99 3/4 2/3 ORO / GOLD
2008	MILLESIME BIO SELEZIONE DEL SINDACO LUCA MARONI	ORO / GOLD ARGENTO / SILVER 88/99
2006	MUNDUS VINI BIOFACH BIODIVINO GAMBERO ROSSO	ORO / GOLD ORO / GOLD 2/3
2005	ESPRESSO SELEZIONE DEL SINDACO BIODIVINO INT. WINE CHALLENGE	3/5 ORO / GOLD ORO / GOLD ARGENTO / SILVER
2004	BIODIVINO	ORO / GOLD