



ARZIMO

Recioto di Soave Denominazione di Origine Controllata e Garantita

“Arzimo”, dal locale dialetto, significa migliore grappolo selezionato per l’appassimento dell’uva Garganega. E’ la nostra versione di vino dolce pregiato, di antica memoria. Giallo oro antico, nobile con sentori di miele, vaniglia, frutta candita e quel tocco di complesso tipico delle muffe nobile. Morbido e pieno, di ottima persistenza ed eleganza. Eccellente vino da dessert.

Vitigni

Garganega 100% prodotta nei vigneti di proprietà.

Vigneto

Cernita dei migliori grappoli dai vigneti aziendali. Resa di circa 15 hl/ha.

Tecnica produttiva

I migliori grappoli di Garganega, gli “Arzimi” che contengono in natura la maggiore concentrazione di zuccheri, sono raccolti a mano in piccole cassette, ben aerate, distesi ad un solo strato e riposti ad appassire naturalmente in un locale asciutto e ben ventilato, il “fruttaio”. A metà Febbraio, è antica tradizione aziendale scegliere il giorno di San Valentino, le uve, ben appassite, vengono pigiate in maniera soffice e il mosto, che ne deriva, è messo a fermentare ed affinare sui propri lieviti direttamente in carati di rovere di Allier da 225 litri per circa 14 mesi. Affinamento in bottiglia per un anno.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato con lievi bagliori di ambra.

Profumo: miele, fiori gialli, fichi, frutta candita, vaniglia, albicocca sciropata e quel tocco complesso tipico della muffa nobile di grande eleganza.

Sapore: caldo e vellutato, di media dolcezza e misurata alcolicità.

Gradazione alcolica: 14%.

Abbinamenti gastronomici

Vino da dessert, con la pasticceria secca, le torte alla frutta, i formaggi erborinati.

Ricetta regionale: in particolare con l’ “Offella” farcita al Recioto “Arzimo”.

Servizio

13-14 gradi °C in calici da vini da dessert delicati e di buona complessità.

Formato disponibile 500 ml e 1500 ml.



500 ml
1,5 l



100% Garganega



Barrique



Servire a
13°C - 14°C