

Recanto®



...Natura e Passione



Recanto®

Colpisce l'aspetto della bella trama compatta di un rubino quasi impenetrabile, il naso si carica di sentori erbacei e di prugne in confettura e poi ancora toni balsamici e spezie scure. Il sorso è elegante ed il tessuto caldo e morbido ben armonizza con il piglio tannico maturo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Cacciagione in salmì e formaggi erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20/22°C

SCHEDA TECNICA

Classificazione: ITALIA - UMBRIA IGT - ASSISI

Tipologia: ROSSO-SECCO-FERMO

Clima: semi-collinare con buone escursioni termiche giorno/notte

Terreno: medio impasto e sciolto con argille profonde

Vitigni: MERLOT 50% - CABERNET SAUVIGNON 50%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Anno di impianto: 2000

Resa per HA: 60 q.li

Periodo di raccolta: Merlot-2^a decade di settembre e Cabernet S.-1^a settimana di ottobre

Tecnica di vinificazione: alla Bordolese con vendemmie separate e vinificazioni in rosso separate.

Fermentazione: macerazione per Merlot, 10-12 gg e per Cabernet S. 20 gg a temperatura di 28°C.

Affinamento: 12 mesi in piccolo rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Acidità totale: 5,5 x mille

Estratto secco: 37 gr/l

ENOLOGO: Maurilio CHIOCCIA

Bianconi Susanna Azienda Agricola
Voc. Ceccomatto - 06081 Tordandrea di Assisi (PG)
Tel. +39 075 804 45 80 - Fax +39 075 804 47 09
E-mail: s.bianconi@vallediassisi.com

www.vallediassisi.com