

# Recanto®



## 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 salmi 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 -seconda decade di settembre e Cabernet S.- prima settimana di ottobre

**Tecnica di vinificazione:** alla Bordoiese 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/lt

**ENOLOGO:** Maurizio 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](http://www.vallediassisi.com)