

Recorbian Soave Superiore DOCG, Franchetto

Recorbian är Franchettos vingårdsbetecknade vin. Vingården ligger mellan 100-230 meter över havet och jordmånen är av vulkaniskt slag. Vinrankorna är fyrtio år gamla.



Årgång	2021
Druvsort	100% Garganega
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Terrossa di Roncà, UGA: Roncà–Monte Calvarina
Producent	Franchetto
Altitud	100-230 meter över havet
Jordmån	Vulkaniska bergarten basalt
Skördeuttag	5000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Druvorna skördas sent, varpå druvklasen avstjälkas och druvorna pressas varsamt för att inleda sin jäsning i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Vinet ligger på sin jästfällning i 12 månader och efter buteljering lagras vinet ytterligare i 12 månader

Kommentar

Färg: Gyllengul färg

Doft: Fruktig doft av gula äpplen, citrus, honung och stenfrukt.

Smak: Fruktig smak av gul frukt, honung, citrus och mineralitet. Vinet har en utvecklad ton med vital syra.

Franchetto

Franchetto-familjen grundade sitt vineri år 1982 med fokus på att förädla och ta fram det bästa ur den lokala vita druvsorten Garganega. Vineriet är beläget i byn Terrossa, i östra delarna av Soave, på 250 meters höjd, där själva produktionen och familjens vision vilar på de två vita vinerna - La Capelina och Recorbian. Jordmånen där druvorna till båda vinerna odlas är av vulkaniskt börd, innehållandes mineraler med järn som mest framträdande. Något som bidrar i allra högsta grad till de mer fräscha och komplexa aromerna i Franchettos viner. Numera är det dottern Giulia som är högst ansvarig för vinproduktionen och de senaste åren har man även börjat att producera mousserande viner med druvsorten Durella inom Lessini Durello DOC.