



SECLI RECIOTO

NAME:

RECIOTO DI GAMBELLARA CLASSICO DOCG

TIPE DE UVA:

GARGANEGA

CONTENIDO DE ALCOHOL:

13%

NOTAS DE SABOR:

ALBARICOQUE SECO CON NOTAS FLORALES. LA MINERALIDAD EN BOCA PROVIENE DEL SUELO VOLCÁNICO DE LAS LADERAS DE GAMBARELLA, NO TAN PESADO COMO UN VIN SANTO, ESTE VINO DEJA UN RETROGUSTO CREMOSO REFINADO. PRECISO Y PURO QUE TE DEJA CON GANAS DE MÁS.

MARIDAJE:

SOLO COMO APERITIVO, BOCADILLO, UNA VARIEDAD DE POSTRES DULCES, O SI TE SIENTES AMBICIOSO, ¡PRUÉBALO CON FRESAS CUBIERTAS CON ZABAGLIONE! PARA MEJORES RESULTADOS, SIRVA FRÍO.

MAS INFORMACION:

REMONTÁNDOSE A LA ÉPOCA MEDIEVAL, CASIODORO, MINISTRO DEL REY TEODORICO, SE REFIRIÓ A ESTE VINO EN EL AÑO 530 D. C. COMO “UNA ESPECIA VERDADERAMENTE DIGNA QUE SE JACTA DE ITALIA”, Y AGREGÓ: “ES PURO POR SU SINGULAR SABOR, COLOR DORADO, DULZURA Y SUAVIDAD, SU DENSIDAD SE FORTALECE SE SIENTE COMO UN LÍQUIDO CARNOSO O UNA BEBIDA PARA COMER.”

