

AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

Passitaia

Recioto Di Gambellara DOC

100% Garganega

Italie, Vénétie



Ce vin est une autre création très originale de Graziano Maule, et un produit tout simplement hors normes ! Les raisins du cépage Garganega sont arrivés à maturité vers la fin du mois de septembre. Les plus belles grappes ont été vendangées en petites caissettes et transportées dans un local vaste et bien aéré pour le passerillage jusqu'à la fin janvier. Les raisins ont ensuite été pressurés dans un pressoir pneumatique à basse pression.

La fermentation a été effectuée dans des cuves neutres, extrêmement lentement jusqu'à la fin du printemps. 50% du vin a ensuite été mis en barriques usagées pour un séjour de 24 à 36 mois, sans ouillage. Le reste du vin demeura en cuve neutre.

Commence alors dans les barriques un lent processus oxydo-réductif qui s'accompagne d'un léger phénomène de refermentation à cause des levures indigènes. Les vins de cuve et les vins de barrique sont finalement assemblés pour la mise en bouteille.

Le millésime 2005 présente une robe étonnante à reflets orangés, le nez est particulièrement complexe, intense et aromatique. On trouve des arômes épicés, du laurier, des aromates et même de l'encens. En bouche l'ensemble est homogène, typé ; on retrouve les principaux arômes perçus dans le bouquet du vin.

La persistance est remarquable.

Ce vin rappellera au dégustateur français les plus belles cuvées de vin de paille jurassien.

Alcool : 13,5%

Sucres résiduels : 110g/l

Longue garde prévisible.

Accompagnera parfaitement les desserts, les fromages forts, et le foie gras.