

## I VINI DOCG DEL VENETO

1. Amarone della Valpolicella DOCG
2. Asolo Prosecco DOCG
3. Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli DOCG
4. Bardolino Superiore DOCG
5. Colli di Conegliano DOCG
6. Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG
7. Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
8. Lison DOCG
9. Montello Rosso DOCG
10. Piave Malanotte o Malanotte del Piave DOCG
11. Recioto della Valpolicella DOCG
12. Recioto di Gambellara DOCG
13. Recioto di Soave DOCG
14. Soave Superiore DOCG

### 1. Amarone della Valpolicella DOCG

#### Caratteristiche organolettiche

L'Amarone della Valpolicella è uno dei vini più prestigiosi d'Italia, caratterizzato da una grande struttura, eleganza e complessità.

- **Colore:** Rosso rubino intenso che con l'invecchiamento tende al granato.
- **Aroma:** Profumi intensi di frutta rossa matura (ciliegia, prugna, amarena), frutta secca (fichi, datteri), accompagnati da note di spezie dolci, cioccolato, tabacco e una leggera balsamicità. Con il tempo emergono sentori terziari come cuoio e liquirizia.
- **Gusto:** Vino pieno e vellutato, con una buona acidità che bilancia il corpo robusto. I tannini sono morbidi e ben integrati. Il finale è lungo e persistente, con un retrogusto che richiama la frutta secca e le spezie.

## Abbinamenti

L'Amarone si presta a numerosi abbinamenti gastronomici:

- **Piatti principali:** Ottimo con brasati, arrostiti di carne rossa, selvaggina (come cervo o cinghiale) e stufati.
- **Formaggi:** Perfetto con formaggi stagionati, come il Parmigiano Reggiano, il Monte Veronese o il Pecorino.
- **Meditativo:** Può essere apprezzato anche da solo, come vino da meditazione, grazie alla sua complessità e profondità.

## Territorio di produzione

- **Zona:** La denominazione copre la Valpolicella, nella provincia di Verona, situata nel Veneto.
  - **Zone principali:** Valpolicella Classica (comprende i comuni di Negrar, Fumane, Marano, Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano) e la Valpolicella Orientale.
- **Terreni:** Il suolo varia da calcareo a vulcanico, con una buona esposizione al sole e una ventilazione ottimale, fattori ideali per l'appassimento delle uve.

## Vitigni utilizzati (come da disciplinare)

L'Amarone è un vino prodotto da un blend di vitigni autoctoni:

- **Corvina Veronese (40-70%):** Conferisce struttura, colore e aromi di frutta rossa.
- **Corvinone (fino al 50% in sostituzione della Corvina):** Aggiunge intensità e note speziate.
- **Rondinella (20-40%):** Contribuisce con aromi floreali e freschezza.
- **Altri vitigni autorizzati (fino al 15%):** Tra cui Molinara, Oseleta, Negrara, Dindarella, per arricchire complessità e struttura.

## Metodo di produzione

L'Amarone si distingue per il **metodo dell'appassimento**:

1. **Vendemmia**: Le uve vengono selezionate manualmente e raccolte in cassette.
2. **Appassimento**: I grappoli vengono lasciati ad appassire in fruttai ben aerati per 3-4 mesi, durante i quali perdono fino al 40% del loro peso, concentrando zuccheri, aromi e acidi.
3. **Vinificazione**: Dopo l'appassimento, le uve vengono vinificate lentamente a bassa temperatura. La fermentazione prosegue fino a ottenere un vino secco, con un residuo zuccherino molto basso.
4. **Affinamento**: L'Amarone viene affinato per almeno 2 anni in botti di legno (3 anni per la versione Riserva).

## Storia e prestigio

L'Amarone nasce come evoluzione del **Recioto della Valpolicella**, un vino dolce ottenuto dallo stesso metodo di appassimento. Il suo successo internazionale è legato alla capacità di combinare la tradizione con un carattere unico e moderno, rendendolo uno dei vini rossi italiani più amati nel mondo.

## 2. Asolo Prosecco DOCG

### Caratteristiche organolettiche

L'Asolo Prosecco DOCG è un vino spumante elegante e versatile, prodotto nella zona collinare di Asolo, famosa per la qualità delle sue uve. Disponibile nelle versioni **spumante** e **frizzante**, si distingue per la sua finezza e freschezza.

- **Colore**: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, brillante e con un perlage fine e persistente.
- **Aroma**: Profumi delicati di fiori bianchi (acacia, glicine) e frutta fresca (mela, pera, pesca bianca), con leggere note agrumate e talvolta sfumature minerali.

- **Gusto:** Fresco, morbido, con una piacevole acidità e una struttura equilibrata. La versione **Extra Dry** è caratterizzata da una leggera dolcezza, mentre il **Brut** è più secco e deciso.

## Abbinamenti

L'Asolo Prosecco DOCG si presta a numerosi abbinamenti:

- **Antipasti:** Ideale con piatti leggeri come crostini, verdure in pastella, salumi delicati e formaggi freschi.
- **Primi piatti:** Perfetto con risotti alle verdure, paste leggere e piatti a base di pesce.
- **Secondi piatti:** Ottimo con carni bianche, pesce alla griglia o fritto e piatti a base di frutti di mare.
- **Aperitivi e convivialità:** Grazie alla sua leggerezza, è eccellente come aperitivo o per accompagnare momenti di festa.

## Territorio di produzione

- **Zona:** L'Asolo Prosecco DOCG è prodotto nell'area collinare di Asolo e Montello, in provincia di Treviso, Veneto.
  - Questa zona è caratterizzata da terreni collinari ben drenati, un microclima temperato e una buona esposizione solare, che favoriscono la maturazione ottimale delle uve.
- **Caratteristiche dei terreni:** Suoli di origine calcarea e argillosa, ideali per la viticoltura di qualità.

## Vitigni utilizzati (come da disciplinare)

- **Glera:** Deve costituire almeno l'85% del blend. Questo vitigno conferisce al vino le sue tipiche note fruttate e floreali, freschezza e leggerezza.
- **Vitigni complementari:** Possono essere utilizzati fino al 15% di altri vitigni locali autorizzati, come Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga, che arricchiscono il vino in termini di aromaticità e complessità.

## Metodo di produzione

- **Vendemmia:** Le uve vengono raccolte a mano per preservare la qualità e le caratteristiche aromatiche.
- **Vinificazione:** Dopo una pressatura soffice, il mosto viene fermentato a bassa temperatura per conservare i profumi primari.
- **Spumantizzazione:** Il processo avviene secondo il **metodo Martinotti-Charmat**, con una seconda fermentazione in autoclave che esalta la freschezza e la vivacità del vino.
- **Versioni disponibili:**
  - **Brut:** Con un residuo zuccherino inferiore a 12 g/l, è la versione più secca e moderna.
  - **Extra Dry:** Con un residuo zuccherino compreso tra 12 e 17 g/l, è la versione più classica.

## Caratteristiche distintive

L'Asolo Prosecco DOCG si distingue dagli altri Prosecco per:

- La **minore resa per ettaro** consentita dal disciplinare, che garantisce maggiore concentrazione e qualità delle uve.
- Il **territorio esclusivo**, che conferisce una mineralità e una complessità uniche rispetto ad altre aree di produzione.

Grazie alla sua finezza e versatilità, l'Asolo Prosecco DOCG rappresenta una delle eccellenze del panorama enologico veneto.

## 3. Bagnoli Friularo DOCG

### Caratteristiche organolettiche

Il Bagnoli Friularo DOCG è un vino di grande tradizione, apprezzato per il suo carattere deciso e la spiccata personalità. È prodotto prevalentemente con il vitigno Raboso Piave, che ne definisce le caratteristiche distintive. Si presenta in diverse tipologie, tra cui **Secco**, **Passito** e **Riserva**.

- **Colore:** Rosso rubino intenso, che tende al granato con l'invecchiamento.
- **Aroma:** Profumi complessi di frutta rossa matura (amarena, prugna), note speziate (pepe nero, cannella) e accenti balsamici e di sottobosco. Nella versione Passito emergono sentori di frutta secca, fichi e confettura.
- **Gusto:** Al palato è corposo, con tannini importanti e una marcata acidità, tipica del vitigno Raboso. Il finale è persistente e armonico, con un retrogusto che richiama le spezie e la frutta matura.

### **Abbinamenti**

Il Bagnoli Friularo DOCG si presta a numerosi abbinamenti gastronomici grazie alla sua struttura e complessità:

- **Secco e Riserva:** Ideale con carni rosse, arrostiti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.
- **Passito:** Perfetto con dolci a base di cioccolato, pasticceria secca, oppure come vino da meditazione.
- **Tradizione locale:** Nella cucina veneta si abbina a piatti tipici come il pasticcio di carne, il fegato alla veneziana o il baccalà alla vicentina.

### **Territorio di produzione**

- **Zona:** Il vino è prodotto nei territori del Consorzio Vini DOCG Bagnoli, situato nella pianura a sud di Padova, nel Veneto. Il cuore della produzione è il comune di Bagnoli di Sopra, un'area con una lunga tradizione vinicola che risale all'epoca romana.
- **Caratteristiche del territorio:** La zona è caratterizzata da terreni alluvionali ricchi di argilla, che favoriscono la produzione di vini strutturati e longevi. Il clima temperato, con escursioni termiche tra giorno e notte, contribuisce allo sviluppo degli aromi e alla maturazione delle uve.

### **Vitigni utilizzati (come da disciplinare)**

- **Raboso Piave:** Deve costituire almeno il 90% del blend. È un vitigno autoctono veneto, noto per l'elevata acidità e i tannini robusti, che conferiscono struttura e capacità di invecchiamento al vino.
- **Altri vitigni autorizzati:** Possono essere utilizzati fino al 10% vitigni a bacca rossa autorizzati nella zona di produzione, per arricchire il profilo aromatico e bilanciare la struttura.

### **Metodo di produzione**

- **Vendemmia tardiva:** Le uve vengono raccolte tardivamente per favorire una maggiore concentrazione di zuccheri e aromi.
- **Vinificazione:** Per la versione Secco e Riserva, il vino viene affinato in legno per un periodo minimo di 24 mesi (36 mesi per la Riserva), che ne arrotonda i tannini e ne arricchisce il profilo aromatico.
- **Passito:** Le uve sono sottoposte a un processo di appassimento prima della vinificazione, che concentra zuccheri e aromi, dando vita a un vino dolce e complesso.

### **Caratteristiche distintive**

Il Bagnoli Friularo DOCG è un vino che unisce tradizione e innovazione, rappresentando una delle eccellenze vinicole del Veneto. La sua forte identità, legata al vitigno Raboso, lo rende unico per acidità, longevità e versatilità. Le diverse tipologie disponibili permettono di apprezzarlo in contesti gastronomici e culturali differenti, rendendolo un simbolo della tradizione vinicola padovana.

## **4. Bardolino Superiore DOCG**

### **Caratteristiche organolettiche**

Il Bardolino Superiore DOCG è un vino rosso raffinato e versatile, prodotto sulle sponde orientali del Lago di Garda. Si distingue per la sua eleganza, la freschezza e l'armonia, caratteristiche che ne fanno un vino piacevole e gastronomico.

- **Colore:** Rosso rubino brillante, che con l'invecchiamento può assumere riflessi granati.
- **Aroma:** Profumi delicati e complessi, con note di frutti rossi (ciliegia, lampone, fragolina di bosco) e sentori floreali di viola, accompagnati da sfumature speziate (pepe nero, cannella) e di mandorla.
- **Gusto:** Fresco e morbido, con una piacevole acidità e tannini levigati. L'equilibrio tra struttura e leggerezza lo rende particolarmente versatile. Il finale è armonico e persistente, con retrogusto fruttato e leggermente speziato.

### **Abbinamenti**

Il Bardolino Superiore DOCG è un vino molto versatile, adatto a numerosi abbinamenti:

- **Antipasti:** Salumi delicati, torte salate e bruschette.
- **Primi piatti:** Paste con sughi leggeri, risotti alle verdure o ai funghi, e minestre saporite.
- **Secondi piatti:** Carni bianche, arrostiti, pollame, piatti a base di vitello e pesci di lago (come il luccio o la trota).
- **Formaggi:** Formaggi semi-stagionati o freschi, come il Monte Veronese.

### **Territorio di produzione**

- **Zona:** Il Bardolino Superiore DOCG è prodotto sulle colline moreniche situate lungo la sponda orientale del Lago di Garda, nella provincia di Verona.
  - L'area comprende 16 comuni, tra cui Bardolino, Lazise, Garda e Affi.
- **Caratteristiche del territorio:** Il terreno è di origine morenica, ricco di ciottoli e ben drenato, mentre il microclima del Lago di Garda garantisce temperature miti e una buona escursione termica, ideali per la viticoltura.

### **Vitigni utilizzati (come da disciplinare)**

Il Bardolino Superiore DOCG è prodotto da un blend di vitigni autoctoni della Valpolicella:



- **Corvina Veronese** (35-80%): Conferisce struttura, eleganza e note di frutta rossa.
- **Rondinella** (10-40%): Aggiunge freschezza e aromaticità.
- **Molinara e/o Altri vitigni autorizzati** (fino al 15%): Possono essere inclusi per arricchire la complessità del vino. Tra i vitigni complementari si annoverano Corvinone, Sangiovese e Marzemino.

### **Metodo di produzione**

- **Vendemmia e selezione delle uve:** Le uve vengono raccolte manualmente e selezionate per garantire la massima qualità.
- **Vinificazione:** Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per almeno 12 mesi, di cui una parte spesso in botti di legno, per ammorbidire i tannini e sviluppare la complessità aromatica.

### **Caratteristiche distintive**

Il Bardolino Superiore DOCG si differenzia dalla versione base per:

- **Maggiore struttura e complessità**, grazie a una resa per ettaro più bassa e un affinamento minimo di 12 mesi.
- **Denominazione Superiore**, che garantisce un livello qualitativo più elevato rispetto al Bardolino DOC.

Grazie alla sua freschezza e alla piacevole leggerezza, il Bardolino Superiore DOCG è un vino che si adatta a numerosi contesti, dall'aperitivo ai pasti più elaborati, rappresentando al meglio la tradizione enologica del Lago di Garda.

## **5. Colli di Conegliano DOCG**

### **Caratteristiche organolettiche**

Il **Colli di Conegliano DOCG** è un vino prodotto in diverse tipologie, tra cui bianco, rosso, Passito Bianco e Refrontolo Passito (un rosso dolce). Ogni tipologia si distingue per eleganza e struttura, caratteristiche tipiche dei vini di collina.

### **Colli di Conegliano Bianco**

- **Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
- **Aroma:** Profumi complessi e intensi, con note floreali (fiori bianchi) e fruttate (pesca, mela, agrumi), spesso accompagnate da sfumature di vaniglia o mandorla tostata, dovute all'affinamento in legno.
- **Gusto:** Fresco, morbido e sapido, con buona persistenza e un finale armonico.

### **Colli di Conegliano Rosso**

- **Colore:** Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- **Aroma:** Note di frutta rossa matura (ciliegia, mora), spezie dolci (vaniglia, cannella) e accenni balsamici o di sottobosco.
- **Gusto:** Strutturato, con tannini ben presenti ma vellutati. Equilibrato, con una lunga persistenza aromatica.

### **Refrontolo Passito**

- **Colore:** Rosso rubino carico.
- **Aroma:** Intenso e ricco, con sentori di frutta sotto spirito, confettura di ciliegie, fichi secchi e spezie dolci.
- **Gusto:** Dolce ma equilibrato, con una buona freschezza che bilancia la dolcezza naturale delle uve appassite.

### **Passito Bianco**

- **Colore:** Dorato o ambrato, con riflessi luminosi.
- **Aroma:** Note di miele, frutta secca, albicocca e vaniglia.
- **Gusto:** Dolce, avvolgente, con una struttura importante e un finale persistente.

## Abbinamenti

- **Colli di Conegliano Bianco:** Perfetto con antipasti di mare, risotti, carni bianche, verdure gratinate e formaggi freschi.
- **Colli di Conegliano Rosso:** Ideale con carni rosse, arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.
- **Refrontolo Passito:** Si abbina a dolci al cioccolato, pasticceria secca e formaggi erborinati. Ottimo anche come vino da meditazione.
- **Passito Bianco:** Accompagna dolci alla crema, crostate di frutta e pasticceria secca, oppure può essere degustato da solo.

## Territorio di produzione

- **Zona:** Il Colli di Conegliano DOCG è prodotto nelle colline della provincia di Treviso, che comprendono comuni come Conegliano, Vittorio Veneto e parte di quelli limitrofi.
- **Caratteristiche del territorio:**
  - Suoli ricchi di marne calcaree e argille, ben drenati.
  - Clima temperato, mitigato dalle colline prealpine e dall'influenza della pianura e delle Dolomiti, con ottime escursioni termiche.

## Vitigni utilizzati (come da disciplinare)

### Colli di Conegliano bianco

- **Incrocio Manzoni 6.0.13 (10-30%):** Vitigno simbolo della zona, che apporta eleganza e complessità.
- **Pinot Bianco e/o Chardonnay (30-70%):** Conferiscono freschezza, acidità e note fruttate.
- **Sauvignon (10-30%):** Arricchisce il bouquet aromatico con note erbacee e agrumate.
- **Vitigni complementari (max 10%):** Altri vitigni a bacca bianca autorizzati.

## **Colli di Conegliano Rosso**

- **Cabernet Sauvignon e Merlot (10-40%):** Aggiungono struttura, corpo e note speziate.
- **Marzemino (10-40%):** Contribuisce con morbidezza e freschezza.
- **Incrocio Manzoni 2.15 (10-30%):** Apporta complessità e raffinatezza.
- **Vitigni complementari (max 20%):** Altri vitigni a bacca rossa autorizzati.

## **Refrontolo Passito**

- **Marzemino (100%):** Vitigno autoctono, vinificato con uve appassite che conferiscono dolcezza, complessità e intensità.

## **Passito Bianco**

- Blend di vitigni a bacca bianca autorizzati nella zona, spesso con Incrocio Manzoni e Chardonnay.

## **Metodo di produzione**

- **Vinificazione:** Cura attenta nella raccolta delle uve, spesso manuale. L'affinamento può avvenire in legno, soprattutto per il rosso e per alcune versioni del bianco, per arricchire i vini di complessità.
- **Passiti:** Le uve vengono fatte appassire in fruttai, concentrando zuccheri e aromi, seguite da una vinificazione lenta e un lungo affinamento.

## **Caratteristiche distintive**

Il **Colli di Conegliano DOCG** rappresenta l'eccellenza delle colline trevigiane, unendo la tradizione vinicola alla qualità garantita dalla denominazione. Ogni tipologia di questo vino si distingue per eleganza, complessità e legame con il territorio, offrendo un'esperienza sensoriale unica e variegata.

## 6. Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG

Il **Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG** è un vino prodotto da uve **Moscato Giallo**, un vitigno aromatico che si esprime in diverse tipologie: secco, spumante e passito. È una delle eccellenze della zona dei Colli Euganei, nota per la sua biodiversità e la tradizione vinicola.

### Caratteristiche organolettiche

#### Secco

- **Colore:** Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.
- **Aroma:** Intenso, con note di fiori d'arancio, agrumi, pesca e spezie leggere.
- **Gusto:** Fresco, sapido e armonico, con una piacevole persistenza aromatica.

#### Spumante

- **Colore:** Giallo paglierino tenue, con perlage fine e persistente.
- **Aroma:** Delicatamente aromatico, con sentori di fiori bianchi, miele e agrumi.
- **Gusto:** Fresco e vivace, con un equilibrio tra dolcezza e acidità, e un finale fragrante.

#### Passito

- **Colore:** Dorato intenso o ambrato, con riflessi caldi.
- **Aroma:** Complesso e avvolgente, con profumi di albicocca secca, miele, fichi e spezie dolci.
- **Gusto:** Dolce, morbido e vellutato, con una lunga persistenza e un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità.

### Abbinamenti

#### Secco

- Ideale con antipasti a base di pesce, crostacei, carni bianche e verdure. Perfetto anche con risotti alle erbe o piatti leggeri della cucina mediterranea.

### **Spumante**

- Ottimo come aperitivo, si abbina bene a dolci lievitati (come panettone e colomba), pasticceria secca e frutta fresca.

### **Passito**

- Perfetto con dolci al cucchiaio, pasticceria secca, crostate di frutta e formaggi erborinati. Eccellente anche come vino da meditazione.

### **Territorio di produzione**

- **Zona:** Il Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG è prodotto nei Colli Euganei, una zona collinare nella provincia di Padova, nel Veneto. Comprende diversi comuni tra cui Arquà Petrarca, Este e Baone.
- **Caratteristiche del territorio:**
  - Suoli di origine vulcanica, ricchi di minerali, che conferiscono al vino sapidità e intensità aromatica.
  - Il clima mite, con buone escursioni termiche, favorisce lo sviluppo degli aromi nel Moscato Giallo.

### **Vitigni utilizzati (come da disciplinare)**

- **Moscato Giallo** (minimo 95%): Vitigno aromatico autoctono che dona profumi intensi e una spiccata freschezza.
- **Altri vitigni a bacca bianca autorizzati** (massimo 5%): Possono essere presenti in minima quantità per arricchire la complessità del vino.

### **Metodo di produzione**

- **Vendemmia:** Le uve vengono raccolte a piena maturazione per esaltare le caratteristiche aromatiche. Per il Passito, le uve sono sottoposte ad appassimento.
- **Vinificazione:** Le diverse tipologie prevedono processi specifici:
  - **Secco:** Vinificazione in bianco, spesso con affinamento in acciaio per preservare freschezza e aromi.
  - **Spumante:** Metodo Charmat o Metodo Classico per ottenere un perlage fine e aromi intensi.
  - **Passito:** Dopo l'appassimento, fermentazione lenta per concentrare zuccheri e aromi, seguita da un affinamento prolungato.

### Caratteristiche distintive

Il **Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG** si distingue per il suo profilo aromatico unico, che richiama i fiori d'arancio e gli agrumi. È un vino versatile che, nelle sue diverse tipologie, riesce a soddisfare i palati più esigenti, sia come aperitivo che a fine pasto. La stretta connessione con il territorio vulcanico dei Colli Euganei lo rende un simbolo della tradizione enologica locale, valorizzando al massimo le potenzialità del Moscato Giallo.

## 7. Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG** è uno dei vini spumanti più rinomati d'Italia, prodotto esclusivamente nella zona collinare tra Conegliano e Valdobbiadene, in provincia di Treviso. Si distingue per freschezza, eleganza e un profilo aromatico unico, rappresentando l'eccellenza del Prosecco.

### Caratteristiche organolettiche

#### Tipologie principali

- **Brut:** Il più secco, con un residuo zuccherino fino a 12 g/l, caratterizzato da una maggiore freschezza e note minerali.

- **Extra Dry:** Moderatamente secco, con un residuo zuccherino tra 12 e 17 g/l, la tipologia più tradizionale e apprezzata.
- **Dry:** Più morbido, con un residuo zuccherino tra 17 e 32 g/l, adatto per accompagnare dolci delicati o per aperitivi.

### **Caratteristiche sensoriali**

- **Colore:** Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.
- **Aroma:** Bouquet fresco e fruttato, con note di mela verde, pera, pesca bianca, agrumi e fiori bianchi (acacia, glicine). A volte emergono sentori di mandorla e miele, specialmente nelle versioni più morbide.
- **Gusto:** Fresco, armonico e vivace, con una sapidità equilibrata e un finale delicatamente aromatico.

### **Abbinamenti**

- **Brut:** Ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri come carpacci di pesce, crostacei, verdure grigliate e formaggi freschi.
- **Extra Dry:** Perfetto per accompagnare antipasti di mare, risotti di pesce, sushi, salumi delicati e piatti a base di carni bianche.
- **Dry:** Si abbina a dolci delicati come torte alla frutta, crostate e biscotti secchi.

### **Territorio di produzione**

- **Zona:** Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è prodotto in 15 comuni della provincia di Treviso, nell'area compresa tra Conegliano, con la sua storica Scuola Enologica, e Valdobbiadene, cuore della produzione.
- **Rive:** Il disciplinare prevede anche una categoria di vini prodotti da vigneti di alta qualità situati su ripidi pendii, identificati con il termine "**Rive**", seguito dal nome del comune o frazione di produzione.



- **Cartize:** Una piccola area collinare di 107 ettari a Valdobbiadene, considerata il “cru” del Prosecco, dove si producono vini spumanti di straordinaria eleganza e complessità.
- **Terreno:** Suoli di origine morenica, ricchi di minerali e ben drenati, ideali per la coltivazione della Glera.
- **Clima:** Temperato, con buone escursioni termiche che favoriscono lo sviluppo degli aromi.

### **Vitigni utilizzati (come da disciplinare)**

- **Glera** (minimo 85%): Vitigno base, dona freschezza, aromaticità e sapidità.
- **Vitigni complementari** (massimo 15%): Possono essere utilizzati Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga, che arricchiscono il bouquet aromatico e la struttura.

### **Metodo di produzione**

- **Vendemmia:** Generalmente manuale, per preservare l'integrità delle uve.
- **Metodo Charmat (o Martinotti):** La seconda fermentazione avviene in autoclave, un processo che permette di esaltare gli aromi fruttati e floreali della Glera. Il periodo di rifermentazione varia in base alla tipologia, garantendo una freschezza e una vivacità ottimali.

### **Caratteristiche distintive**

Il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG** si distingue dagli altri Prosecco per:

- **Zona collinare:** La produzione avviene esclusivamente su colline ben esposte, che garantiscono uve di alta qualità.
- **Attenzione alla qualità:** Le rese per ettaro sono limitate, e la raccolta delle uve è fatta con cura.
- **Cartize e Rive:** Esprimono il massimo potenziale del territorio, con vini di grande raffinatezza ed espressione aromatica.

## Un simbolo dell'eccellenza veneta

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG rappresenta il perfetto connubio tra tradizione, innovazione e rispetto del territorio. Che sia un brindisi o un accompagnamento a piatti raffinati, offre un'esperienza sensoriale unica e memorabile.

## 8. Lison DOCG

Il **Lison DOCG** è un vino bianco elegante e raffinato, prodotto prevalentemente con il vitigno **Tai** (nome locale del Tocai Friulano). È un'espressione distintiva della tradizione vinicola delle pianure tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, apprezzato per la sua armonia e versatilità.

### Caratteristiche organolettiche

- **Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, che possono evolversi in dorati con l'invecchiamento.
- **Aroma:** Fine e complesso, con note floreali di fiori di campo e biancospino, e sentori fruttati di mela, pera e mandorla verde. Con l'affinamento, emergono sfumature di miele e fieno.
- **Gusto:** Fresco e morbido, con una buona struttura e una piacevole sapidità. Finale armonico, con una caratteristica nota di mandorla amara nel retrogusto.

### Abbinamenti

- **Antipasti:** Ideale con antipasti leggeri, come crostini al burro e acciughe, o con insalate di mare.
- **Primi piatti:** Ottimo con risotti alle erbe, piatti di pasta con verdure o condimenti delicati a base di pesce.
- **Secondi piatti:** Si abbina perfettamente a carni bianche, pesce al forno o alla griglia, e formaggi freschi o a media stagionatura.
- **Tradizione locale:** Spesso servito con il baccalà alla vicentina, un piatto simbolo del Veneto.

## **Territorio di produzione**

- **Zona geografica:** La denominazione **Lison DOCG** comprende una parte della provincia di Venezia e una piccola porzione del Friuli Venezia Giulia.
  - Comuni principali: Lison, Pramaggiore, Portogruaro (Veneto) e alcuni comuni limitrofi in Friuli.
- **Caratteristiche del territorio:**
  - Suoli: Terreni prevalentemente argillosi e calcarei, con buona capacità di drenaggio.
  - Clima: Mediterraneo-continentale, con estati calde e inverni miti, influenzato dalla vicinanza del mare Adriatico, che favorisce l'equilibrio tra acidità e aromaticità.

## **Vitigni utilizzati (come da disciplinare)**

- **Tai** (minimo 85%): Vitigno autoctono, noto per la sua espressività aromatica e il retrogusto caratteristico di mandorla.
- **Vitigni complementari** (massimo 15%): Possono essere utilizzati altri vitigni a bacca bianca non aromatici autorizzati nella zona, per arricchire la complessità del vino.

## **Metodo di produzione**

- **Vendemmia:** Generalmente manuale, per selezionare le uve migliori.
- **Vinificazione:** In bianco, con fermentazione a temperatura controllata per preservare gli aromi varietali. Spesso segue un breve affinamento in acciaio o legno, per conferire struttura e complessità.
- **Invecchiamento:** Può migliorare con un breve affinamento in bottiglia, sviluppando sentori più complessi e morbidi.

## **Caratteristiche distintive**

Il **Lison DOCG** è un vino che incarna la tradizione e la cultura del territorio da cui proviene. La sua finezza aromatica, unita a una buona versatilità a tavola, lo rende perfetto sia per occasioni

informali che per abbinamenti più raffinati. La nota distintiva di mandorla nel finale è la firma inconfondibile di questo grande bianco del Veneto.

## 9. Montello Rosso DOCG

Il **Montello Rosso DOCG** è un vino rosso di grande carattere e struttura, prodotto nelle colline che circondano la zona del Montello, nel cuore del Veneto. Questo vino esprime la tipicità del territorio, dando vita a un rosso elegante e complesso, noto per la sua capacità di invecchiamento.

### Caratteristiche organolettiche

- **Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei nei vini più giovani, che tendono a sfumare verso il granato con l'invecchiamento.
- **Aroma:** Ampio e complesso, con note di frutti rossi maturi (ciliegia, prugna, mora), arricchite da sentori di spezie dolci, pepe nero, e lievi toni balsamici e floreali. Con l'affinamento, si sviluppano note di cuoio, tabacco e vaniglia.
- **Gusto:** Al palato è robusto, secco e tannico, con una buona struttura e una piacevole morbidezza. Ha una persistenza lunga e un finale armonico. La sua complessità cresce con l'invecchiamento, diventando sempre più morbido e vellutato.

### Abbinamenti

- **Antipasti:** Si sposa bene con antipasti a base di salumi stagionati, formaggi stagionati e piatti di carne.
- **Primi piatti:** Perfetto con pasta al ragù, risotti a base di carne, lasagne, o piatti con sughi ricchi.
- **Secondi piatti:** Ideale con carni rosse arrosto o alla griglia, brasati, spezzatini, agnello, cinghiale e selvaggina.
- **Formaggi:** Si abbina bene con formaggi stagionati, come il pecorino o il parmigiano reggiano.
- **Piatti tipici:** Ottimo con piatti tipici veneti come il *baccalà alla vicentina* o il *brasato al barolo*.

## **Territorio di produzione**

- **Zona geografica:** Il **Montello Rosso DOCG** è prodotto nel comprensorio collinare del Montello, situato tra le provincie di Treviso e Vicenza, in Veneto. Questo territorio, una sorta di “isola” collinare che emerge dalla pianura veneta, è noto per la sua storia vinicola e le sue caratteristiche pedoclimatiche uniche.
- **Caratteristiche del territorio:**
  - **Suoli:** Terreni di origine morenica, ricchi di sabbia, argilla e calcare, che conferiscono al vino una buona struttura e una finezza aromatica.
  - **Clima:** Il clima del Montello è temperato, con estati calde e secche, e inverni freddi. Le escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono una lenta maturazione delle uve, contribuendo alla finezza e complessità del vino.
  - **Altitudine:** Le colline del Montello si trovano tra i 100 e i 300 metri sul livello del mare, una posizione favorevole per la viticoltura.

## **Vitigni utilizzati (come da disciplinare)**

- **Cabernet Sauvignon** (minimo 50%): Il Cabernet Sauvignon è il vitigno principale per la produzione del Montello Rosso DOCG. È un vitigno che conferisce al vino struttura, tannini ben definiti, e aromi complessi di frutti scuri, pepe e erbe aromatiche.
- **Merlot** (fino a 40%): Il Merlot aggiunge morbidezza, rotondità e profumi fruttati, rendendo il vino più equilibrato.
- **Altri vitigni a bacca rossa** (massimo 10%): Possono essere utilizzati vitigni locali o internazionali a bacca rossa, autorizzati dal disciplinare, che contribuiscono a conferire al vino complessità e varietà aromatica.

## **Metodo di produzione**

- **Vendemmia:** La vendemmia è manuale, selezionando accuratamente i grappoli per garantire la qualità del prodotto finale.

- **Vinificazione:** Le uve vengono fermentate separatamente per ogni varietà, con macerazione sulle bucce per estrarre colore e tannini.
- **Affinamento:** Dopo la fermentazione, il vino matura per un periodo variabile in botti di rovere (di solito di piccole dimensioni), che conferiscono al vino struttura e aromi speziati. Il Montello Rosso DOCG può essere affinato anche in bottiglia per perfezionare l'equilibrio e la complessità.

### **Caratteristiche distintive**

Il **Montello Rosso DOCG** è un vino che rappresenta l'eccellenza della viticoltura del Montello, con un profilo aromatico ricco e una struttura tannica importante, ma ben equilibrata. Le uve Cabernet Sauvignon e Merlot, unite alla tradizione vinicola locale, danno vita a un rosso corposo e armonioso, capace di evolversi favorevolmente nel tempo. Il Montello Rosso è ideale per chi cerca un vino elegante ma robusto, perfetto per abbinamenti con piatti complessi e ricchi di sapore.

## **10. Piave Malanotte DOCG**

Il **Piave Malanotte DOCG** è un vino rosso di grande struttura e carattere, prodotto nell'area della pianura veneta attraversata dal fiume Piave. Questo vino si distingue per la sua intensità, profondità e capacità di invecchiamento. È uno dei vini più rappresentativi della zona, noto per la sua tradizione e il suo potenziale evolutivo.

### **Caratteristiche organolettiche**

- **Colore:** Rosso rubino intenso, che può evolvere verso il granato con l'invecchiamento, mostrando una profondità cromatica che ne riflette la struttura.
- **Aroma:** Complesso e avvolgente, con note di frutta rossa matura (ciliegia, prugna, mora), spezie dolci (cannella, pepe nero) e sentori di cioccolato fondente, tabacco e legno, dovuti all'affinamento in botti di rovere. Con l'invecchiamento, si sviluppano aromi di cuoio, grafite e una leggera nota balsamica.
- **Gusto:** Al palato è pieno, rotondo, con tannini morbidi e ben integrati. La struttura è solida ma elegante, con un equilibrio tra acidità, alcol e corpo. Il finale è lungo, persistente e leggermente speziato, con un retrogusto di frutta matura.

## Abbinamenti

- **Antipasti:** Ottimo con antipasti di carne, come salumi stagionati e affettati misti, o con piatti a base di foie gras e terrine.
- **Primi piatti:** Perfetto con primi piatti robusti come risotti con carne, lasagne al ragù, tagliatelle con sugo di cinghiale o piatti con ragù ricchi e saporiti.
- **Secondi piatti:** Si abbina magnificamente con carni rosse, arrostiti, brasati, stufati, agnello e selvaggina (cinghiale, capriolo, cervo). È anche eccellente con piatti di formaggi stagionati come il pecorino e il parmigiano reggiano.
- **Piatti tipici:** Si accompagna bene anche alla cucina tradizionale veneta, come il *bollito misto* o il *baccalà alla vicentina*.

## Territorio di produzione

- **Zona geografica:** Il **Piave Malanotte DOCG** è prodotto nell'area del Veneto che circonda il fiume Piave, un territorio che include i comuni della provincia di Treviso, in particolare le aree di San Donà di Piave, Noventa di Piave, e le zone limitrofe alla città di Treviso. La zona di produzione è delimitata dall'area del fiume Piave, che conferisce caratteristiche uniche al suolo e al clima.
- **Caratteristiche del territorio:**
  - **Suoli:** I terreni sono principalmente alluvionali, ricchi di sabbia e ghiaia, con buona capacità di drenaggio, che permettono una maturazione lenta e uniforme delle uve.
  - **Clima:** Il clima è temperato, con influenze mediterranee, con estati calde e umide e inverni miti, ma caratterizzato dalle escursioni termiche che favoriscono la buona maturazione delle uve e la conservazione degli aromi freschi.
  - **Altitudine:** I vigneti si trovano a un'altitudine media di 20-100 metri sul livello del mare, su colline poco elevate, ma comunque ben esposte al sole.

## Vitigni utilizzati (come da disciplinare)

- **Raboso del Piave** (minimo 85%): Il vitigno principale del Piave Malanotte DOCG è il **Raboso del Piave**, un vitigno autoctono che dà vita a un vino corposo, ricco di tannini e acidità. Il Raboso è

noto per la sua intensità, la sua robustezza e la sua capacità di invecchiamento, con note di frutta nera matura, erbe aromatiche e spezie.

- **Altri vitigni a bacca rossa** (massimo 15%): Possono essere utilizzati altri vitigni a bacca rossa locali o internazionali, come il Merlot o il Cabernet Sauvignon, per arricchire il vino e migliorare la complessità aromatica.

### **Metodo di produzione**

- **Vendemmia:** La vendemmia è effettuata manualmente, con una selezione accurata dei grappoli per garantire che solo le uve migliori vengano destinate alla produzione del vino.
- **Vinificazione:** Le uve vengono vinificate separatamente per varietà, con macerazione sulle bucce per un periodo che può variare da 10 a 15 giorni, a seconda delle condizioni climatiche e della tipologia di vino che si desidera ottenere. La fermentazione avviene in acciaio o in vasche di legno a temperatura controllata.
- **Affinamento:** Dopo la fermentazione, il Piave Malanotte viene affinato per almeno 18 mesi in botti di rovere, con un ulteriore affinamento in bottiglia per migliorare la struttura e l'armonia del vino.

### **Caratteristiche distintive**

Il **Piave Malanotte DOCG** si distingue per la sua intensità e complessità, con una struttura tannica ben definita, che lo rende ideale per l'invecchiamento. Il **Raboso del Piave**, vitigno autoctono, è il cuore di questo vino, conferendogli una personalità forte e un ottimo potenziale di invecchiamento, che gli consente di evolversi positivamente nel corso degli anni. La sua freschezza, unita alla robustezza e alla finezza, lo rende perfetto per piatti ricchi e strutturati, esaltandone il sapore e la complessità.

## **11. Recioto della Valpolicella DOCG**

Il **Recioto della Valpolicella DOCG** è un vino dolce da meditazione tra i più pregiati e conosciuti della **Valpolicella**, una regione vinicola situata nel nord-est d'Italia, precisamente in provincia di Verona, nella zona che si estende lungo le colline tra il fiume Adige e il lago di Garda. È una delle denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG) più prestigiose della regione Veneto, e si distingue per la sua storia millenaria e le tradizioni vitivinicole legate alla sua produzione.



## Caratteristiche organolettiche

Il **Recioto della Valpolicella** si presenta come un vino dal colore rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei, che tende a scurirsi con l'invecchiamento. Al naso, questo vino è ricco e complesso, con profumi che spaziano dalle **note di frutta rossa matura**, come ciliegie, amarene e prugne, a sentori di **spezie dolci, cioccolato, miele** e, talvolta, **erbe aromatiche** e **fiori secchi**. La sua dolcezza è equilibrata da una **buona acidità**, che dona freschezza e finezza al sorso. In bocca, il Recioto si presenta morbido, avvolgente e pieno, con una **lunga persistenza** gustativa che esprime tutte le note dolci e fruttate che si percepiscono al naso, ma con una finezza e una ricchezza che ne fanno un vino da meditazione di grande classe.

## Abbinamenti gastronomici

Il Recioto della Valpolicella DOCG si presta ad essere abbinato a **dolci secchi**, come il **pandoro**, il **tiramisu**, o torte a base di frutta, **cioccolato fondente** e **crostate di frutta**. È ottimo anche con **formaggi erborinati** come il gorgonzola o formaggi stagionati a pasta dura, poiché la sua dolcezza contrasta piacevolmente con la sapidità e il gusto deciso di questi formaggi. In alternativa, può essere gustato da solo come vino da meditazione, da sorseggiare lentamente per apprezzarne tutte le sfumature.

## Territorio di produzione

Il Recioto della Valpolicella DOCG proviene dalla zona della **Valpolicella**, che si trova nell'area collinare a nord di Verona, in Veneto. Il territorio è caratterizzato da un clima **mitigato** grazie alla presenza del **lago di Garda** e dalle caratteristiche geologiche delle colline moreniche, che offrono terreni ben drenati e ricchi di minerali. La Valpolicella è suddivisa in diverse sottozone, ognuna con peculiarità diverse in termini di esposizione solare e tipologia di suolo, ma il comune denominatore è una **grande varietà di microclimi** che contribuisce a una grande biodiversità di vigneti e, quindi, a una complessità organolettica unica. Le colline di **Negrar, Fumane, Sant'Ambrogio**, e **Marano** sono tra le più celebri per la produzione di questo vino.

## Vitigni utilizzati

Secondo il disciplinare di produzione, il Recioto della Valpolicella DOCG deve essere prodotto da un blend di vitigni autoctoni della zona. I principali vitigni utilizzati per la sua produzione sono:

- **Corvina Veronese** (minimo 45%): Questo vitigno è il cuore della Valpolicella e conferisce al vino una buona acidità, freschezza e aromi di frutta rossa.
- **Rondinella** (minimo 25%): Contribuisce alla struttura e alla longevità del vino, aggiungendo aromi speziati e una certa robustezza.
- **Molinara** (fino al 10%): Aggiunge freschezza e un lieve tocco di acidità al vino, ma è un vitigno che ha visto un utilizzo minore negli ultimi anni, sostituito da altri come la Corvinone.
- **Corvinone** (fino al 50%): Questo vitigno è ormai molto apprezzato per la sua capacità di arricchire il vino di note complesse e conferire una maggiore struttura e colore.

Il processo di vinificazione include la **appassimento delle uve**, che viene effettuato su graticci o appositi supporti, un metodo che consente di concentrare gli zuccheri e gli aromi nei grappoli prima che vengano trasformati in vino. Questo processo di appassimento, che dura generalmente dai 100 ai 120 giorni, è cruciale per ottenere la tipica dolcezza del Recioto.

## Conclusioni

Il Recioto della Valpolicella DOCG è un vino dal carattere distintivo, un simbolo della tradizione vinicola veneta. Grazie alle sue caratteristiche organolettiche complesse e alla sua dolcezza equilibrata dalla freschezza, è un vino ideale per essere degustato con dolci e formaggi, o anche da solo, per una meditazione enologica senza pari. Il legame con il territorio, i vitigni tradizionali e le tecniche di produzione antiche lo rendono un'espressione autentica della Valpolicella, capace di raccontare la storia e la cultura di questa straordinaria regione vitivinicola.

## 12. Recioto di Gambellara DOCG

Il **Recioto di Gambellara DOCG** è un vino dolce di alta qualità che proviene dalla zona collinare di Gambellara, situata nel Veneto orientale, più precisamente in provincia di Vicenza. Questo vino rappresenta una delle espressioni più prestigiose del territorio, ed è ottenuto tramite un processo tradizionale di appassimento delle uve, che gli conferisce una dolcezza naturale e una complessità aromatica unica. È una DOCG dal carattere distinto, perfetta per essere degustata da sola o in abbinamento a dolci e piatti particolari.

### Caratteristiche organolettiche

Il **Recioto di Gambellara DOCG** si presenta con un colore **giallo dorato intenso**, che può tendere al **ambra** con l'invecchiamento. Al naso, il vino è caratterizzato da una grande ricchezza aromatica, con note di **miele**, **fiori bianchi** (come il tiglio e la camomilla), **frutta secca** (mandorle e nocciole), **agrumi canditi** e accenni di **spezie dolci** come la vaniglia. La dolcezza è equilibrata dalla freschezza, che regala al vino una piacevole **armonia**. In bocca, il Recioto di Gambellara è avvolgente, ricco e morbido, ma con una **buona acidità** che ne bilancia la struttura zuccherina, donando una sensazione di eleganza e **lunghezza**. La sua **persistenza** è notevole, con un finale che lascia sentori di frutta matura e fiori secchi.

### Abbinamenti gastronomici

Il Recioto di Gambellara DOCG si abbina perfettamente a **dolci secchi** come **biscotti**, **torte alla frutta**, e **frolle**. È anche ideale con **dolci a base di cioccolato**, in particolare con quelli dal cioccolato fondente, grazie alla sua dolcezza che contrasta con l'amaro del cioccolato. È eccellente anche con **formaggi erborinati** come il gorgonzola, o con formaggi a pasta dura e stagionata, come il **Pecorino Romano**. Può essere gustato anche come vino da meditazione, da sorseggiare lentamente, per apprezzarne la complessità e la ricchezza aromatica.

### Territorio di produzione

Il **Recioto di Gambellara DOCG** nasce nell'omonimo comune di **Gambellara**, situato nella provincia di **Vicenza**, nella zona pedemontana dei Colli Berici. La denominazione di origine controllata e garantita è limitata a una ristretta area di colline che si trovano lungo il fiume **Alpone**. Il territorio è caratterizzato da un clima temperato, con influenze mitigate dal vicino **lago di Garda**, e da terreni vulcanici ricchi di minerali che conferiscono ai vini una particolare finezza. La zona di Gambellara gode di un'esposizione ideale che permette alle uve di raggiungere una maturazione perfetta per la produzione di vini dolci come il Recioto. Il territorio è anche noto per la presenza di una varietà di **terreni calcareo-argillosi**, che contribuiscono a dare al vino una struttura elegante e una buona capacità di invecchiamento.

### **Vitigni utilizzati**

Secondo il disciplinare di produzione del **Recioto di Gambellara DOCG**, il vino è realizzato principalmente dal vitigno **Garganega**, che deve costituire almeno l'85% della composizione del vino. Il **Garganega** è un vitigno autoctono della zona, noto per le sue caratteristiche di freschezza, eleganza e buona acidità, che si prestano particolarmente alla produzione di vini dolci come il Recioto.

La restante parte della composizione può includere altre varietà di vitigni bianchi, ma sempre con un massimo del 15%. L'uso di uve a bacca bianca è fondamentale per ottenere un vino aromatico ma non troppo pesante, con freschezza e luminosità. Le uve, dopo la raccolta, subiscono un processo di **appassimento** su graticci o su appositi supporti, in modo da concentrarne gli zuccheri e le sostanze aromatiche. Questo processo avviene tipicamente per un periodo che varia da 100 a 120 giorni, e consente di ottenere una maggiore concentrazione di aromi e dolcezza naturale nel vino finale.

### **Conclusioni**

Il **Recioto di Gambellara DOCG** è un vino dolce di grande eleganza e finezza, che esprime al meglio le caratteristiche del territorio e del vitigno **Garganega**. Grazie alla sua dolcezza equilibrata da una buona acidità, è un vino ideale per accompagnare dolci, formaggi e piatti particolari, ma anche per essere degustato da solo, come vino da meditazione. Il legame con il territorio e la tradizione dell'appassimento lo rendono un prodotto enologico di alta qualità, simbolo dell'eccellenza vitivinicola della zona di Gambellara e della sua storia.

## **13. Recioto di Soave DOCG**

Il **Recioto di Soave DOCG** è un vino dolce di grande prestigio che rappresenta una delle eccellenze vitivinicole della **zona di Soave**, nel **Veronese**. Questo vino, ottenuto tramite il metodo tradizionale dell'appassimento, si distingue per la sua eleganza, la ricchezza aromatica e la straordinaria capacità di invecchiamento. La denominazione **Recioto di Soave DOCG** è una delle più pregiate dell'intera **regione Veneto**, che si colloca tra le denominazioni storiche di questa parte d'Italia.

## Caratteristiche organolettiche

Il **Recioto di Soave DOCG** si presenta con un **colore giallo dorato**, talvolta con riflessi ambrati se invecchiato. Al naso, questo vino è estremamente aromatico e complesso, con **note di fiori bianchi**, come il **gelsomino** e la **camomilla**, accompagnate da sentori di **frutta esotica** (mango, ananas), **agrumi canditi**, **miele**, **mandorla** e, talvolta, lievi sfumature di **spezie dolci** come la vaniglia. La dolcezza naturale delle uve appassite è perfettamente bilanciata da una **freschezza acida** che conferisce al vino un'ottima **eleganza** e una buona **longevità**. In bocca, il Recioto di Soave è **avvolgente**, ricco, ma non pesante, con una struttura morbida e una **persistenza** lunga e piacevole, che lascia una sensazione di **freschezza** e **aromi fruttati**.

## Abbinamenti gastronomici

Il **Recioto di Soave DOCG** è un vino che si abbina perfettamente a **dolci secchi** come **torte di mandorle**, **biscotti** e **frolle**. È eccellente anche con **dolci al cioccolato**, soprattutto con il cioccolato bianco o cioccolato fondente di alta qualità, che contrastano piacevolmente con la sua dolcezza. Grazie alla sua complessità e struttura, può essere accostato anche a **formaggi erborinati**, come il **gorgonzola**, o formaggi stagionati a pasta dura, come il **Pecorino** o il **Grana Padano**. Il Recioto di Soave è perfetto come vino da meditazione, da sorseggiare lentamente per apprezzarne tutte le sfumature aromatiche.

## Territorio di produzione

Il **Recioto di Soave DOCG** proviene dalla zona storica di **Soave**, un piccolo comune in provincia di Verona, che si estende nella parte orientale della regione del Veneto, ai piedi dei **Colli Scaligeri**. Il territorio di Soave è particolarmente vocato alla viticoltura grazie al clima temperato e alla presenza di terreni vulcanici, che donano al vino una mineralità unica. La zona di produzione si estende su terreni **ricchi di basaltico** e **calcareo-argillosi**, che conferiscono al vino una grande finezza e un equilibrio tra freschezza e struttura. Le colline di **Soave Classico** sono le più vocate, e qui si trova una combinazione di esposizione al sole, ventilazione naturale e altitudini che favoriscono una maturazione perfetta delle uve.

## Vitigni utilizzati

Il **Recioto di Soave DOCG** è prodotto prevalentemente con uve del vitigno **Garganega**, che deve costituire almeno l'85% del vino, come stabilito dal disciplinare. Il **Garganega** è un vitigno autoctono della zona, noto per la sua freschezza, eleganza e buona acidità. È perfetto per la produzione di vini dolci come il Recioto, grazie alla sua capacità di esprimere intensi profumi di frutta e fiori, oltre a una naturale freschezza.

Il restante 15% può essere costituito da altre varietà locali di uve bianche, come il **Trebbiano di Soave** o il **Chardonnay**, che possono contribuire a dare maggiore complessità e equilibrio al vino, seppur il Garganega resti il protagonista assoluto.

Il processo di vinificazione del **Recioto di Soave DOCG** prevede l'**appassimento delle uve** per un periodo che varia dai 100 ai 120 giorni. Durante questo periodo, le uve vengono lasciate asciugare su graticci o su altri supporti, concentrando zuccheri e aromi, che daranno vita al caratteristico

sapore dolce del Recioto. Dopo l'appassimento, le uve vengono vinificate, e il vino matura in botti di legno o acciaio per garantire l'equilibrio tra freschezza e struttura.

## Conclusioni

Il **Recioto di Soave DOCG** è un vino dolce di alta classe, che esprime tutta l'eleganza e la ricchezza del territorio di Soave. Grazie alla sua freschezza e dolcezza ben bilanciata, è un vino che può essere abbinato a una varietà di dolci, formaggi e piatti particolari, ma è anche perfetto come vino da meditazione. La tradizione vitivinicola della zona, unita al vitigno **Garganega**, conferisce a questo vino una personalità unica, capace di raccontare la storia e la cultura di una delle aree più affascinanti del Veneto.

## 14. Soave Superiore DOCG

Il **Soave Superiore DOCG** è uno dei vini bianchi più prestigiosi della **zona del Soave**, una delle aree vinicole storiche e più conosciute del Veneto. Questo vino rappresenta una delle massime espressioni della denominazione **Soave**, e la sua DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) ne certifica l'altissima qualità. La sua produzione è strettamente legata al territorio dei **Colli Scaligeri**, situato nella provincia di Verona, che offre un microclima particolarmente favorevole alla viticoltura.

### Caratteristiche organolettiche

Il **Soave Superiore DOCG** si presenta con un **colore giallo paglierino** luminoso, che tende a diventare più intenso con l'invecchiamento, arrivando a sfumature dorate. Al naso, questo vino offre una grande freschezza e una notevole **eleganza**, con aromi di **fiori bianchi** (gelsomino, camomilla), **frutta fresca** (mele, pere) e **agrumi** (limone, pompelmo), accompagnati da una piacevole **nota minerale** tipica dei terreni vulcanici della zona di Soave. Con il tempo, il Soave Superiore si arricchisce di sfumature più complesse, che possono includere note di **mandorla** e **miele**.

In bocca, il vino si presenta con una **buona acidità** che bilancia perfettamente la **morbidezza** e la **struttura**. Il Soave Superiore ha una sensazione di **freschezza** e **eleganza** che lo rende molto piacevole, con un finale **lunga e persistente**, che lascia una sensazione di **pulizia** e di **mineralità**.

### Abbinamenti gastronomici

Il **Soave Superiore DOCG** è un vino versatile che si abbina magnificamente a **piatti di pesce**, come **risotto ai frutti di mare**, **spaghetti alle vongole** o **filetti di pesce** al forno. È eccellente anche con **antipasti di mare** come **insalata di gamberi** o **ostriche**, grazie alla sua freschezza e mineralità. Inoltre, si sposa bene anche con **piatti a base di verdure**, come **lasagne vegetariane**, **frittate** o **carpacci** di verdure grigliate. Con i **formaggi freschi** come la **ricotta** o il **mozzarella di bufala**, il Soave Superiore è un abbinamento ideale, in quanto la sua freschezza contrasta piacevolmente con la cremosità dei formaggi.

Essendo un vino fine e delicato, è ottimo anche come aperitivo o per accompagnare una **serata elegante** grazie alla sua struttura e al suo equilibrio.

### **Territorio di produzione**

Il **Soave Superiore DOCG** proviene dalla zona **classica di Soave**, che si estende sui **Colli Scaligeri**, una serie di colline che circondano il comune di **Soave**, nella provincia di Verona. Il territorio è caratterizzato da un clima **temperato**, influenzato dalla vicinanza del **lago di Garda** a ovest, che mitiga le temperature, favorendo una maturazione ottimale delle uve. Il suolo è **vulcanico**, ricco di minerali, in particolare di **basalto** e **lapilli**, che contribuiscono a dare al vino una forte **mineralità** e una grande **eleganza**.

La zona di produzione del Soave Superiore è limitata ad alcune aree collinari ad alta altitudine, e la vigna deve essere situata almeno a **100 metri sopra il livello del mare**. Questo garantisce che le uve siano esposte a un buon rapporto tra il calore diurno e la frescura notturna, creando condizioni ideali per ottenere un vino fresco, ma allo stesso tempo ricco di aromi.

### **Vitigni utilizzati**

Secondo il disciplinare di produzione del **Soave Superiore DOCG**, il vino deve essere ottenuto principalmente dal vitigno **Garganega**, che deve costituire almeno l'80% della composizione. Il **Garganega** è un vitigno autoctono della zona di Soave, e viene apprezzato per la sua capacità di esprimere freschezza, finezza e un profilo aromatico molto elegante.

Il restante 20% può essere costituito da altre varietà di vitigni bianchi, come il **Trebbiano di Soave** o il **Chardonnay**, che possono contribuire a dare maggiore complessità e struttura al vino, ma senza mai prevalere sul Garganega, che resta il vitigno principale.

Il processo di vinificazione prevede una **fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox** per preservare la freschezza e gli aromi fruttati, ma in alcuni casi può essere previsto anche un **passaggio in legno** (barrique o botti grandi) per un affinamento che conferisce maggiore rotondità e complessità al vino, soprattutto nei cru più selezionati.

### **Conclusioni**

Il **Soave Superiore DOCG** è un vino bianco di grande classe e finezza, che esprime in modo perfetto le caratteristiche del vitigno **Garganega** e del territorio dei Colli Scaligeri. Grazie alla sua freschezza, mineralità e eleganza, è un vino ideale per accompagnare piatti di pesce, verdure e formaggi freschi, ma è anche un vino da meditazione, capace di evolvere positivamente con il tempo. La sua DOCG lo certifica come uno dei vini più rappresentativi della tradizione vitivinicola veronese, e la sua versatilità lo rende perfetto per ogni occasione, dalla cena informale all'evento elegante.