

ReSol

Passito Garganega

VENETO
Indicazione Geografica Tipica

Solo i migliori grappoli di Garganega, i più maturi e dorati dal sole della Valpolicella, vengono selezionati per affrontare quattro mesi di appassimento, due anni di lenta fermentazione ed attento affinamento in piccole botti di rovere francese. Di questo passito solare si ammira l'elegante colorazione ed il suo avvolgente profumo. È un vino che si valorizza nel tempo con l'invecchiamento. Un vino regale anche nel gusto: opulenza, concentrazione, morbidezza e persistenza.

Tipologia

Passito bianco dolce I.G.T. prodotto nelle migliori annate.

Vitigno

Garganega 100%

Zona di produzione

San Pietro in Cariano

Tipologia di terreno

Molto vario, calcareo su detriti

Sistema di allevamento

Pergola trentina con età media 30 anni.

Tecnica di produzione

Dopo un appassimento di 4 mesi in appositi locali sottoposti a controllo di temperatura e umidità, le uve Garganega si asciugano e concentrano le proprie sostanze zuccherine. Solo in Gennaio i grappoli, ulteriormente selezionati, vengono pigiati ed il mosto fatto fermentare in barriques da 225 litri, dove il vino poi rimane sui suoi lieviti per l'affinamento per 2 anni. Resol riposa in bottiglia per ulteriori sei mesi.

Note organolettiche

Questo vino passito offre un'elegante colorazione giallo-oro intenso ed un avvolgente profumo di mandorle tostate, miele, mela cotogna e note di nocciola e frutti tropicali. Notevole è il sentore di erbe aromatiche. Gustandone il sapore si nota l'opulenza, la concentrazione, nonché la morbidezza e la notevole persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Vino da dessert, si accompagna perfettamente a pasticceria secca, formaggi di grotta con miele, gorgonzola, pesche in caramello e gelato. È anche uno splendido vino da meditazione.

Temperatura di servizio

13°C

Only the very finest bunches of Garganega grapes – those that are ripest and rendered golden by the sunshine of the Valpolicella zone – are selected, prior to withstanding four months of drying and two long years of slow fermentation and careful maturation in small French oak barrels. The outstanding features of this radiant dessert wine are its refined hue and its ample bouquet, which becomes increasingly complex as it ages. It is a wine that is similarly regal on the palate, where it displays opulence, concentration, roundness and exquisite length.

Type of wine

Sweet I.G.T. white made from semi-dried grapes and produced only in the finest vintages

Grape variety

100% Garganega.

Production zone

San Pietro in Cariano.

Type of soil

Very varied; limestone over glacial drift.

Training system

Trentino-type pergola with, on average, 30 year-old vines.

Production process

After drying for four months in special rooms under conditions of controlled temperature and humidity, the Garganega grapes have withered and their sugars have become very concentrated. It is only in January that the bunches – after undergoing further strict selection – are pressed and the must is fermented in 225-liter barriques, where the wine remains maturing on its lees for 2 years. Resol then rests in bottle for a further six months before release.

Tasting note

This dessert wine offers an elegant and intense golden yellow hue and a heady bouquet of roasted almonds, honey, quince and hints of hazelnuts and tropical fruits. It also has a notable scent of aromatic herbs. On the palate, one is aware of its opulence and concentration, as well as its mellowness and remarkable length.

Serving suggestions

This dessert wine goes perfectly with dry pastries, strongly flavored cheeses with honey, caramelized peaches or ice cream. It is also delicious sipped on its own.

Serving temperature

13°C (55°F)



500 ml



Confezione stampata da
6 bottiglie di Re Sol

*Printed box for 6 bottles of
Re Sol*