

Recantina

DOC Asolo Montello

2021 Biologico



Vitigno storico coltivato nella provincia di Treviso già dal 1600.

La recantina è una varietà di uva autoctona che fino a non molto tempo fa era a rischio estinzione. Un vitigno coltivato da quasi quattro secoli nel Trevigiano, era tra le uve rosse più coltivate in tre comuni di Treviso, Asolo e Castelfranco. Fu citata per la prima volta già da Agostinetti verso la fine del Seicento che la definì come una tra le migliori varietà di uva nel trevigiano in quanto:

“queste benedette uve recandine per il gran utile che rendono poiché fanno molta quantità d’uva fa vino buono e bello”.

La Recantina era praticamente scomparsa all’inizio del Novecento, sembrava misteriosamente sparita nel nulla, fortunatamente è sopravvissuta nella memoria di alcuni viticoltori e in alcuni vecchi filari e vigneti nella zona dei Colli Asolani. Grazie ad un lungo lavoro di studio e ricerca è stata recuperata e salvata dall’estinzione. Oggi quest’uva viene coltivata in appena 10 ettari da non più di 10 viticoltori e non a caso viene descritta come una gemma preziosa capace di sfidare i decenni. Degustare la Recantina è come assaggiare un sorso di storia, un prodotto particolare e raro capace di regalare intense emozioni.

Zona di produzione: vigneti delle colline Asolane.

Le regolari escursioni termiche e la buona esposizione permettono un’ottima maturazione dell’uva.

Caratteristiche organolettiche: intensamente colorato con riflessi viola marcati. All’olfatto presenta sentori di corniola, amarena e ribes nero ed una elegante nota speziata. Di buon corpo, ottima persistenza e giusto equilibrio tannico.

Abbinamento gastronomico: coniglio in umido, carni alla brace e formaggi stagionati.

Dati tecnici: alcool 12%vol

