



# PAT *del* COLMÈL

Vini della nostra tradizione

WWW.PATDELCOLMEL.IT

## LA RECANTINA DOC MONTELO - COLLI ASOLANI

**COLORE:**  
ROSSO INTENSO CON RIFLESSI VIOLA  
MOLTO ACCESI.

**OLFATTO:**  
PERSISTENTI PERCEZIONI DI FRUTTA ROSSA DI SOTTOBOSCO, CONFETTURA DI MIRTILLO, RIBES NERO E VIOLETTA. SI ACCOMPAGNANO NOTE DI SPEZIE, DI CHIODI DI GAROFANO, TABACCO OLANDESE, NOCCIO-  
LA TOSTATA E VANIGLIA.

**ABBINAMENTI:**  
IDEALE PER SECONDI PIATTI A BASE DI SELVAGGINA DI PIUMA, FAGIANI E STARNE, MA ANCHE OTTIMO CON CONIGLIO, POLLO, FARAONA ED ANATRA TIPICI DELLA NOSTRA CUCINA.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13.5% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C.

**AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE FRANCESE PER ALMENO 15 MESI.**

**UVE:** 100% RECANTINA.

**ZONA PRODUZIONE:**  
COLLI DI CASTELCUCCO, MONFUMO, ASOLO E MASER.

### THE RECANTINA DOC MONTELO E COLLI ASOLANI

**COLOR:**  
INTENSE RED COLOR WITH VERY INTENSIVE PURPLE'S REFLECTED

**OLFACTION:**  
PERSISTENCE PERCEPTIONS OF RED FRUIT OF UNDERBELLY, BLUEBERRY'S JAM, BLACKCURRANTS AND VIOLET.ALONG WITH THAT GOES NOTES OF SPICES, CLOVES, DUTCH TOBACCO, TOASTED HAZELNUT AND VANILLA.

**COMBININGS:**  
IDEAL FOR SECOND PLATES OF FEATHER'S BUSHMEAT, PHEASANT AND STARNE, BUT ALSO EXCELLENT WITH RABBIT, CHICKEN, FARAONA AND DUCK, TYPICAL OF OUR KITCHEN.

**ALCOHOL CONTENT:** 13.5% VOL

**SERVICE TEMPERATURE:** 18° C

**AGED IN FRENCH OAK'S BARREL FOR AT LEAST 15 MONTHS.**

**GRAPES:** 100% RECANTINA.

**PRODUCTION ZONE:**  
CASTELCUCCO'S HILLS, MONFUMO ASOLO AND MASER.



0.750 LT    1.5 LT



**TOPHUNDRED 2015**  
SELEZIONE DEI MIGLIORI VINI ITALIANI