

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

VIGNETO

Vocati vigneti collinari nella zona classica della Valpolicella.



REGIONE

Valpolicella, Verona, Veneto.

UVE

Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre.



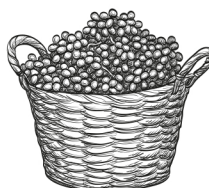
FRUTTAIO

Appassimento da fine settembre per circa 140 giorni, al fine di ottenere una concentrazione ideale.



VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve appassite in Febbraio; macerazione prolungata per circa 30 giorni con controllo della temperatura. Svinatura del vino ancora dolce con circa 130 g/l di zucchero. Raffreddamento e pulizia del vino (travasi) per evitare il proseguimento della fermentazione alcolica



AFFINAMENTO

Maturazione in acciaio inox a temperatura sotto i 10°C sui propri lieviti per circa 10 mesi. Evoluzione in bottiglia per 3 mesi.



NOTE GUSTATIVE

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Fine, etereo, fruttato, fragrante. Gusto dolce, vellutato e ricco con note di ciliegia e marasca.



ANALISI

Alcol 13% Vol.
Acidità totale 6,00 g/l.
Residuo zuccherino 135 g/l.
Estratto secco netto 36 g/l.



GASTRONOMIA

Vino da dessert. Indicato con dolci secchi, biscotti e frolle. Si accompagna piacevolmente anche con fragole o frutti a bacca rossa. Ideal servito fresco a 15-16°C.

