

## Recioto della Valpolicella Classico D.o.c.g.



**FORMATO DELLA BOTTIGLIA:** bordolese 500 ml  
**TIPOLOGIA:** Vino rosso dolce  
**VITIGNI:** Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

### **IL VIGNETO**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Marano di Valpolicella, zona collinare posta a 300 m.s.l.m., terreno argilloso e calcareo.

**ETÀ DELLE VITI:** 15/30 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola veronese o trentina doppia.

**RESA PER ETTARO:** totale 100 qli/ha, di cui 45 destinati alla cernita

### **LA PRODUZIONE**

**VENDEMMIA:** Esclusivamente manuale, tra la metà e la fine di settembre, viene effettuata una meticolosa selezione dei migliori grappoli che vengono poi posizionati all'interno di cassette di legno. Le uve vengono lasciate ad appassire per minimo 90 giorni.

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Pigiatura nei mesi invernali, tra dicembre e gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e tecnica del rimontaggio in vasche di acciaio. Affinamento in vasche di acciaio.

### **LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** Rosso rubino intenso.

**PROFUMO** Profumi di confettura di ciliegie, gelee, frutta appassita, con spiccate note di amarena e prugna.

**SAPORE:** Vino di buon corpo presenta un sapore pieno, vellutato e amabile ma mai stucchevole.

**GRADO ALCOLICO:** 12,50% Vol.

### **SUGGERIMENTI**

**CONSERVAZIONE:** Si consiglia di conservare la bottiglia nella posizione coricata, ad una temperatura di 14/15°C, in assenza di luce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14° / 16° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino che si abbina facilmente con la pasticceria secca, la "sbrisolona" oppure i cantucci, i formaggi erborinati o speziati, come il gorgonzola, ma anche con il cioccolato fondente dal 70% all' 85%.