

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Tipo I Rosso Dolce



In una definizione: dolce naturale

E' questo il vino delle più lontane informazioni della nostra terra, è un vino dolce e tra i pochi vini dolci che non contemplano l'aggiunta di zucchero o alcool. Il nome deriva dal termine dialettale "Recie" (orecchie), corrisponde alla parte superiore del grappolo, parte questa più ricca di zuccheri ed elementi.

Recioto della Valpolicella Classico
Denominazione di ordine Controllata e Garantita

Paese/Regione:
Negrar, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Tipologia di terreno:
argilloso calcareo

Uvaggio:
Corvina 30%, Corvinone 30%,
Rondinella 30%, Molinara 5%, Croatina 5%

Dati Analitici:
Alcol 15% Vol., Acidità tot. 5,8 g/l
Zuccheri residui 49,60 g/l
Estratto secco 35,40 g/l, PH 3,54

Operazioni di vigneto:
Selezione molto accurata delle uve dai vigneti più vecchi.
Concimazioni organiche e potature manuali, selezione dei germogli, defogliamento, diradamento dei grappoli.

Vinificazione e invecchiamento:
Dopo l'appassimento le uve sono vinificate in cemento nel mese di Gennaio per oltre due mesi, per poi passare in fusti di Rovere di Slavonia da 500 lt per cinque anni, quindi imbottigliato.

Abbinamento ideale:
Dolci secchi, formaggi stagionati o a fine cena in combinazione con cioccolato amaro e frutta secca.

Temperatura di servizio:
16/18°C

Bicchieri consigliati:
baloon

Analisi visiva:
di colore rosso rubino con riflessi violacei e glicerine molto importanti.

Analisi olfattiva:
Si caratterizza per la frutta matura ma croccante, lineare e preciso nei sentori di ciliegia, mora di Cazzano, prugna, ribes nero e mirtillo, accompagnato da una importante speziatura, con evidenti note pepate.

Analisi gustativa:
Avvolgente e complesso, con una punta pepata che ricorda il pepe nero. Al naso, e appena entra in bocca, è dolce e suadente, ben bilanciato con acidità e tannino. Al retro gusto è lungo con note di spezie e cioccolato amaro.

Formato disponibile: 500 e 750 ml

Packaging:
cassetta legno singola per il formato da 500 ml; in legno da 2, 3 o 6 bottiglie per il formato da 750 ml.

