

RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO
D.O.C.G.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

DOLCE NATURALE

È 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, la più ricca di zuccheri ed elementi.

Paese/Regione:

Negrar, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Tipologia di terreno:

Argilloso, calcareo

Uve:

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

Dati analitici:

Alcol 15%
Zuccheri residui 49 g/l
Acidità totale 6,5 g/l
Estratto secco 35 g/l
pH 3,50

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 l 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

Bicchiere consigliato: Ballon

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, prugna, ribes nero e mirtillo, accompagnato da un'importante speziatura, con evidenti note pepate.

Analisi gustativa:

Avvolgente e complesso, di grande speziatura. Al naso, e appena entra in bocca, è dolce e suadente, ben bilanciato con acidità e tannino. Retrogusto lungo con note di spezie e cioccolato amaro.

Formati disponibili:

0,5 l / 0,75 l

Packaging:

Cassetta legno singola per il formato da 0,5 l, in legno da 1/2/3 o 6 bottiglie per il formato da 0,75 l

