



RECIOTO

Recioto della Valpolicella DOCG

Vinificazione

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Appassimento in fruttai con calo ponderale del 45- 50%. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-18°C. Svinatura del vino ancora dolce, raffreddamento e pulizia del vino con diversi travasi per evitare il proseguimento della fermentazione alcolica. 20 giorni di macerazione con frequenti rimontaggi. 12 mesi circa in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Caratteristiche sensoriali

Alla vista si presenta di un rosso rubino con riflessi granato. Al naso ricco di spezie dolci ed esotiche accompagnate dalla tipica nota di frutta candita. Tannino setoso ed avvolgente, finale lungo e balsamico.

Gastronomia

Vino perfetto per dolci a base di cioccolato sia fondente che al latte, buonissimo con formaggi erborinati, anche piccanti, crostata e dolci a base di amarene. Ma provatelo anche da solo o accompagnato ad un buon sigaro Toscano.

Denominazione

Recioto della
Valpolicella DOCG

Vitigni

Corvina Veronese e
Rondinella

Grado

alcolico
13,5% Vol.

Formati

disponibili
0,75 l



COLLEZIONE RADICATA