

Recioto Classico della Valpolicella Doc

Colore: Rosso rubino carico
Profumo: Intenso di uva e frutta rossa appassita alle quali si accompagnano sensazioni floreali di violetta giaggiolo e rosa selvatica.
Sapore: Caldo vellutato dolce ed avvolgente al palato ricorda uva appassita marasca e mandorla.

Terreno: Calcareo e ricco di scheletro.

Uvaggio: 70% Corvina e Corvinone Veronese 20% Rondinella
10% Sangiovese Croatina e Oseleta.

Sistema di Allevamento "Pergola veronese" eta dei vigneti 35/50 anni

:

Resa: 18/20 HI/Ha

Vendemmia: Selezione e raccolta manuale delle recie o ali cioè delle parti migliori di grappoli esposti al sole alle fine di Settembre. L'uva va appassita in cassette di legno fino a Febbraio Marzo

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delicata delle uve.
La temperatura di Fermentazione e macerazione 12 -15 gradi per circa 20 giorni con rimontaggi e follature giornaliere.

Affinamento: in barrique di rovere francese e ciliegio per 24 mesi dove avviene la fermentazione malolattica. Riposa in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

Parametri Analitici: Alcool svolto 13,5%
Zucchero Residuo 100g/l Acidità totale 6,70 g/l
PH 3,70 Estratto Secco netto 41 g/l

Gastronomia: Vino da dessert. Perfetto con pandoro, panettone, pastafrolla e cioccolato. Particolarmente indicato anche con Formaggi erborinati tipo gorgonzola e rockfort. Accompagnati a confetture di frutta rossa e fichi

Temperatura di servizio: 16°C ed aprire la bottiglia un'ora prima del consumo