



RECIOTO della Valpolicella docg Classico

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore rosso granato carico, profumo intenso, delicato con sensazioni floreali di violetta, giaggiolo, rosa selvatica e vaniglia. Il sapore è pieno, di cremosa dolcezza, vellutato, caldo, ricco di carattere e freschezza.

VIGNETI: Vigneto "Chiesa", situato nella Valpolicella Classica collinare, in posizione sud-ovest, a S.Pietro in Cariano.

VINIFICAZIONE: Dopo una selezione accurata, le uve vengono poste in cassette e messe a riposo in locali ben arieggiati e asciutti, così da fornire la concentrazione di zuccheri e di altri componenti fondamentali quali estratto, aromi e glicerina. Verso fine gennaio si produce ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta fermentazione. Una volta aggiunti i 13,5 gradi alcolici, si ferma la fermentazione intervenendo con una serie di operazioni (travasato e/o refrigerazione) che permettono al vino di mantenersi dolce. Subito dopo viene posto per circa 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e ciliegio. Viene poi lasciato affinare per almeno due mesi in bottiglia.

CONSIGLI GASTRONOMICI: E' uno splendido vino da dessert, che si sposa con i dolci della tradizione veronese come il pandoro, il panettone, la pasta frolla, ma può essere abbinato felicemente anche con formaggi teneri e saporiti come il gorgonzola. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo.

DATI ANALITICI:
gradazione alcolica - 13,50% vol
acidità totale - 6,30 gr/lt
estratto secco netto 34,50 gr/lt

RESA PER ETTARO: 24 hl/ha



VITIGNI: Corvina 60% - Rondinella 20% - Molinara 10% - Dindarella 10%

VENDEMMIA: manuale, a metà ottobre