



ZENATO®

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

Il Recioto della Valpolicella è un vino dolce, dal colore rosso granato piuttosto intenso. Le uve del nostro Recioto provengono da particolari vigneti di proprietà situati a Sant'Ambrogio di Valpolicella, nella zona classica. Il termine Recioto deriva dal dialetto veronese dove "recia" significa orecchia. Designa sia le piccole ali o grappoletti laterali che coronano il grappolo principale e che in passato erano considerati come la parte di maggior qualità, sia soprattutto un grappolo scelto di qualità e perciò più felicemente adatto all'appassimento.



Vitigni: 80% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 10% Oseleta.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: Sant'Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione a Sud-Est.

Altitudine media dei terreni: 300-350 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: cretaceo, calcareo, ricco di scheletro.

Sistema di allevamento e densità dell'impianto: guyot, circa 5.000 viti per ettaro.

Età media delle vigna: 15 anni

Carico di gemme per ceppo: 6-8 per pianta

Resa per ettaro alla raccolta di uva: 80 quintali

Epoca e conduzione della vendemmia: fine settembre inizio ottobre. Raccolta e cernita manuale.

Vinificazione: durante la vendemmia si scelgono i grappoli più spargoli e più sani, si ripongono in plateaux all'interno di appositi locali chiamati "fruttai", la cui caratteristica essenziale è di essere asciutti e ben aerati. Qui riposano sino al mese di febbraio, perdendo circa il 50% del loro peso. Le uve appassite vengono poi pigiadirasate, la fermentazione avviene lentamente a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Segue l'affinamento in tonneaux per 24 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi.

Colore: colore rosso granato intenso.

Profumo: elegante, speziato, con sentori di ciliegia nera, marasche sotto spirito, prugna.

Sapore: dolce, i tannini sono morbidi e vellutati, equilibrato ed elegante.

Temperatura di servizio: 14°C circa

Abbinamenti gastronomici: è un vino da dessert e sposa ogni genere di dolci da forno, dal tipico pandoro veronese al panettone, i dolci secchi, il cioccolato fondente.