



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

È un vino di grande personalità, ottenuto dalle uve della Valpolicella Classica selezionando solo le “recie”, cioè le ali del grappolo, la parte più dolce e spargola. La vinificazione avviene in due momenti da fine gennaio, dopo l'appassimento delle uve nei tradizionali fruttai. Viene lasciato riposare in bottiglia per qualche mese per giungere ancora giovane all'apice delle sue qualità.

VITIGNI:	60% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 15% altri vitigni
UBICAZIONE VIGNETI:	Colline di Negrar
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord-Sud/Ovest, 300 m. slm.
SUOLO:	Vulcanico-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergola veronese 3800 viti/ha.
VENDEMMIA:	Selezione e raccolta manuale dell'uva da metà settembre
APPASSIMENTO:	Surmaturazione naturale delle uve per circa 100+30 giorni in fruttai, con temperatura, umidità e calo del peso costantemente monitorati.
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve a fine dicembre, macerazione spontanea a freddo per una decina di giorni, inoculo dei lieviti e lenta fermentazione con continui rimontaggi. Dopo circa 30 giorni si svina una parte e su questo mosto/vino si pigia l'uva rimanente, quasi secca, per aggiungere il dolce naturale e moltiplicare i profumi.
AFFINAMENTO:	Qualche mese in acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino intenso. Al naso è fruttato e floreale, ricorda la viola e la rosa selvatica, che diventano una sorprendente espressione di lamponi, ribes rosso e confettura di amarena. Gusto vellutato e amabile, morbido, dolce ma mai stucchevole.
DATI ANALITICI:	Alcol: 12,50% vol. Zuccheri: 130 g/l Acidità Totale: 6,30 g/l Acidità Volatile: 0,55 g/l Estratto Secco: 41,60 g/l
FORMATO (Lt):	0,500 / 0,750
ABBINAMENTI:	È un meraviglioso vino da dessert, da assaporare con dolci secchi e al cioccolato