

# Recioto della Valpolicella Classico DOCG

È il vino della tradizione 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.

<b>Vitigni</b>	60% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 15% altre varietà
<b>Ubicazione e Caratteristiche</b>	Le colline di Negrar versanti nordovest e sudovest a 300 meters s.l.m.
<b>Suoli</b>	Matrice prevalentemente calcarea con affioramenti ghiaiosi, stratificata con basalti.
<b>Forma d'allavevamento e densità d'impianto</b>	Pergola Veronese 3500 viti/ha
<b>Epoca Vendemmia</b>	Selezione e raccolta manuale da metà settembre
<b>Appassimento</b>	Appassimento naturale delle uve per una durata media di quattro mesi in fruttai, con temperatura, umidità e perdita di peso costantemente monitorate
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e pigiatura delle uve appassite. Macerazione spontanea a freddo per circa 10 giorni, seguita da inoculo del mosto con lieviti selezionati per avviare la lenta fermentazione con continui rimontaggi. Dopo una settimana viene aggiunto mosto fresco, in modo da far riavviare la fermentazione. Raggiunti i 12° C inizio travasi di pulizia e arresto della fermentazione sfruttando le temperature fredde, per mantenere il residuo zuccherino. Dopo circa 30 giorni una parte del mosto è svinata e travasata. Su questo mosto il resto dell'uva è pigiata, quasi a secco, per aggiungere dolcezza naturale e moltiplicare gli aromi
<b>Affinamento</b>	Sei mesi in tini di acciaio inox, seguito da sei mesi di affinamento in bottiglia
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	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
<b>Dati Analitici</b>	Alcol: 12,50% Zuccheri: 130 g/l Acidità totale: 6,30 g/l Acidità volatile: 0,55 g/l Estratto secco: 41 g/l
<b>Formati</b>	0,50 / 0,75 l
<b>Abbinamenti</b>	Un invitante vino da dessert o da dopocena, da gustare da solo o con pasticceria secca, crostate di frutta e cioccolato. Il Recioto è ottimo anche con un formaggio erborinato morbido come il Gorgonzola
<b>Temperatura di Servizio</b>	Servire attorno 15°-16°
<b>Conservazione</b>	Conservare in condizioni ottimali di cantina per 15-20 anni. Il Recioto può essere gustato in uno stile fruttato complesso quando è giovane, ma guadagnerà in aromi e sapori terziari e speziati con l'invecchiamento (fino a circa 15-20 anni). Il colore svilupperà una tonalità brunita più profonda rispetto al rosso rubino intenso originale