

Recioto della Valpolicella DOCG Classico

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.



Vitigni 60% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 15% altre varietà

Ubicazione e Caratteristiche Le colline di Negrar versanti nordovest e sudovest a 300 metri s.l.m.

Suoli Matrice prevalentemente calcarea con affioramenti ghiaiosi, stratificata con basalti.

Forma d'allevamento e densità d'impianto Pergola Veronese 3500 viti/ha

Periodo Vendemmia Selezione e raccolta manuale da metà settembre

Appassimento Appassimento naturale delle uve per una durata media di quattro mesi in fruttai, con temperatura, umidità e perdita di peso costantemente monitorate

Vinificazione 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

Affinamento Sei mesi in tini di acciaio inox, seguito da sei mesi di affinamento in bottiglia

Caratteristiche 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: 12,5% vol. Zuccheri: 130 g/l

Acidità totale: 6,30 g/l - Acidità volatile: 0,55 g/l - Estratto secco: 41 g/l

Formati 0,5 l / 0,75 l

Abbinamenti 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

Temperatura di Servizio Servire tra 15° - 16°

Conservazione 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