



Scheda tecnica

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

RACCOLTA: La vendemmia solitamente inizia nella prima settimana di ottobre con una raccolta di selezione dei migliori grappoli esposti al sole, spargoli e con la migliore maturazione. L'uva viene riposta in cassette di legno e/o di plastica alimentare in cui rimane in appassimento per circa 90-100 giorni. La fase di appassimento avviene in modo completamente naturale in locali ben areggiati. Settimanalmente si effettuano dei controlli per verificare il buon proseguimento dell'appassimento.

VINIFICAZIONE: La pigiatura delle uve selezionate si esegue solitamente nel mese di gennaio e la fermentazione dura circa 20 giorni in vasche di acciaio inox con rimontaggio del mosto.

AFFINAMENTO: Il vino prosegue poi con 12 mesi di affinamento in tonneau di rovere francese o di slavia di secondo o terzo passaggio e successivamente 6 mesi in bottiglia coricata.

CARATTERISTICHE: Alla vista è vino di colore rosso rubino profondo con accenni granati, limpido e consistente. All'olfatto è intenso e complesso, spezzato ed etereo con note di frutta rossa matura, calda è la nota di miele data dall'appassimento, la sua qualità è fine. In bocca risulta dolce, caldo, morbido, fresco, tannico e sapido. Vino supportato da una buona spalla fresca e sapida, robusto ed equilibrato, intenso e di lunga persistenza. Questo vino ha una grande struttura e non poteva iniziare in modo migliore la sua evoluzione.

ABBINAMENTI: Ottimo vino da dessert e compagno in meditazione o con amici a fine pasto. Con i dessert si abbina con pasticceria secca, cioccolato e tradizionale sbrisolona. Si potrebbe anche provare l'abbinamento con formaggi erborinati e con formaggi stagionati, ottimo con il monte veronese.

CONSIGLI: Stappare almeno due ore prima e servire in grandi calici ad una temperatura di 18-20 gradi centigradi.

BOTTIGLIA: Disponibile in bottiglie nel formato 500 e 1500 ml (magnum con disponibilità limitata).

ANALISI: Alcol 14,5% vol., Acidità totale 6,10 g/lt., Residuo Zuccherino 9,60 g/lt., Estratto secco 30,9 g/lt.