



Recioto della Valpolicella DOCG Classico

VINI ROSSI



Alcool: 12,5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona. Colline dei comuni di Negrar, Valgatara e Fumane.

Uve: Prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate dalle migliori uve rosse della Valpolicella (50% Corvina, 40% Rondinella e 10% altre varietà) che vengono lasciate ad appassire in cassette fino a tardo inverno ed in quel periodo vinificate tradizionalmente.

Composizione del suolo: Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale e alluvionale.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, lenta fermentazione (che può durare anche alcuni mesi) in rosso a temperatura controllata (22-23°C.) fino al raggiungimento del giusto equilibrio fra zuccheri e alcool, conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino da dessert, amabile, corposo e fruttato.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso, fine, fragrante, ricorda le mandorle amare.

Sapore: Aromatico, fresco, intenso e fruttato.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.)

Conservazione: Può essere invecchiato senza alcuna preoccupazione anche per numerosi anni. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da fine pranzo, si accompagna egregiamente con biscotti e dessert. Una degustazione lenta e prolungata vi farà apprezzare pienamente il dolce sapore e gli aromi di questo straordinario prodotto, da molti definito "il vino delle signore".

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,50 g/l

Zucchero: 149,00 g/l

SO2 totale: 96 mg/l

SO2 libera: 22 mg/l

Estratto secco netto: 33,0 g/l

Acidità volatile: 0,60 g/l

