

# Recioto

## della Valpolicella DOCG Classico



**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% di varie rosse) 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:** Rubino scuro mattonato.

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

**Sapore:** Aromatico, fresco, intenso e fruttato.

**Temperatura di servizio:** Da servire a temperatura di 18-19°C.

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

**Suggerimenti gastronomici:** Vino da fine pasto, si accompagna egregiamente con biscotti e dolci. 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".

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
125 g/l	5.80 g/l	0.50 g/l	107 g/l	24 g/l	35.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)