



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Recioto della Valpolicella DOCG Classico este simbolul vinificației Valpolicella Classico bazată pe un proces special de uscare naturală a strugurilor foarte bine copti. Este considerat a fi originea vinului Amarone și are o istorie veche care poate fi urmărită chiar până în vremea vechilor romani. Încântă nasul cu un miros fructat plin de zmeură, cireșe negre, prune uscate și stafide. Bolta palatină se bucură de gustul său moale și cremos, cu note finale de fructe uscate. Este un vin dulce, care iubește dulciurile. Este surprinzător cu fursecuri și cu deserturile cu ciocolată și destul de interesant cu brânzeturile albastre sau cu condimente servite cu sosuri de fructe picante. Temperatura de servire: 10 - 12 °C.

VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classico, în terase pe dealurile din Negrar. Altitudine de la 120 la 250 de metri deasupra nivelului mării. Expunere sud-estică. Tipul solului: foarte variat, pe resturi aluvionare. Vița de vie înierbată. Sistem de susținere: pergoleta veroneză. Vârsta viței de vie: 20 de ani. Muguri pe butaș: 16. Densitatea plantării: 3.300 de butași la hectar. Randament mediu pe hectar: 24 hl.

ASOCIERI CULINARE Se asociază bine cu toate tipurile de fursecuri și cu deserturile cu ciocolată. Foarte interesant atunci când este asociat cu brânzeturi albastre sau condimentate servite cu sosuri picante de fructe.

VINTAGE 2017

Deși a fost o perioadă caracterizată în general prin producție de calitate medie, un sezon caracterizat de unele fenomene anormale, cu unele zone afectate de înghețuri de primăvară, care au dus la diminuarea producției, tendința sezonieră a fost în general foarte bună, optimă pentru coacere și cu incidență redusă a bolilor parazitare în vie.



SOIURI

60% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella
10% alte varietăți cf. reglementărilor DOCG



TIPUL VINULUI

Vin roșu dulce



FORMAT

375ml,
750 ml



TEMP. SERVIRE

10-12 °C



CONȚINUT ALCOOL

12,5% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: exclusiv manuală în ultima săptămână a lunii septembrie. Vinificație: Stafidire în camere de uscare cunoscută sub numele de „fruttaio” timp de 100/120 zile. Zdrobirea cu dezciorchinarea strugurilor la mijlocul lunii ianuarie. Macerare peliculară timp de 20 de zile. Scufundarea manuală a căciulii de trei ori pe zi. Fermentare de la 12 la 23 °C. Fermentație malolactică completă. Maturare în lemn și apoi în sticle. Stabilizare naturală.

O recoltă mai timpurie cu aproximativ zece zile comparativ cu perioada obișnuită de recoltare ceea ce a permis o maturare omogenă, cu valori ridicate ale zahărului care au condus la producerea de vinuri complexe și intense.