



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Acest vin are o istorie antică datând din vremea vechilor romani și faimosul vin Retetic care a fost foarte lăudat și apreciat de poeții latini. Este un simbol al viticulturii din zona Valpolicella Classico bazat pe procesul special de uscare naturală a strugurilor mai maturi, este considerat „tatăl” Amarone.

Culoare: roșu rubiniu cu reflexii violet.
Buchet: intens fructat, parfumat cu fructe roșii, în special zmeură, cireș negru și prune.
Gust: generos, dulce, moale și cremos, cu note calde de stafide în nota finală. Niciodată exagerat de dulce, acest vin roșu dulce este unic pe scena vinului italian.

PODGORIA

Situată pe dealurile Negrar din inima zonei Valpolicella Classica, pe terase uscate. Altitudine de la 200 la 450 de metri deasupra nivelului mării. Expunere sud-estică. Tipul solului: foarte variat, în principal calcar, vulcanic și aluvionar. Vie înierbată. Sistem de conducere: Pergoletă veroneză. Vârsta de producție a viței de vie: 20 de ani. Încărcătura de muguri pe vie: 16. Densitatea plantării: 3.300 viță de vie la hectar. Randament pe hectar: 44 hl.

ASOCIERI CULINARE

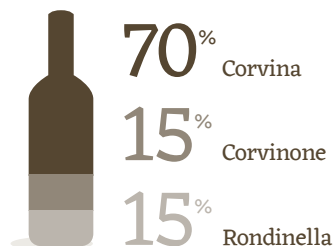
Dulciuri uscate, precum Sbrisolona, Cantucci și Zaletti, brânzeturi cu mușcăiț bleu sau picante cu sosuri de fructe picante.

VINTAGE 2016

2016 a fost un an extraordinar, de manual! Temperaturile de vară nu au depășit 35 °C, evitând excesul de căldură care a caracterizat anul 2015. Compoziția strugurilor a condus la un conținut ridicat de zahăr, o aciditate bună și o abundență deosebită de antociani, toate datorită schimbărilor semnificative de temperatură zi / noapte care a apărut, în special în timpul colorării boabelor. De fapt, în această perioadă, vița de vie este reactivă la acumularea de substanțe colorante. Recolta 2016 nu a avut probleme patologice neobișnuite, cu excepția atacurilor de peronospora care au avut loc în iunie; vița de vie s-a copt în mod regulat (închiderea ciorchinilor la începutul lunii iulie și începutul colorării boabelor în primele zile din august). Maturarea a început la mijlocul lunii august și s-a încheiat în primele zece zile ale lunii septembrie, principalii parametri de vinificație atingând un nivel excelent, alături de absența completă a atacurilor botritice.



SOIURI DE STRUGURI:



STIL:
vin roșu dulce



STICLA:
500ml



TEMP. DE SERVIRE:

14° | 16° C



ALCOOL

12,50% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: ultima săptămână din septembrie, exclusiv culeasă manual. Strugurii sunt uscați în camere mari de uscare timp de 120 de zile. Zdrobirea la jumătatea lunii ianuarie cu dezciorchinare. Fermentare, maturare în lemn, apoi în sticle. Stabilizare: naturală.