



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



Siamo nel cuore della Valpolicella Classica. Masù è un colle che separa la vallata di Negrar da quella di Marano. Jago di Negrar, un cru storico. È proprio qui, ai piedi della Masù di Jago, che nasce e ha sede l'azienda Recchia. Ed è da questi terreni, di origine vulcanica, che giunge la nota minerale e speziata, caratteristica di tutti i vini della linea.

Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore 2013

Al re della Valpolicella, l'Amarone, il Ripasso deve molte delle sue grandi qualità. Si ottiene infatti da una nuova fermentazione del Superiore sulle vinacce di Amarone, ancora intrise di vino. Un vino di corpo e complesso, con un ottimo equilibrio tra struttura, alcol e acidità. Un commensale colto e arguto, robusto eppure raffinato, che ama piatti di carne e selvaggina, o formaggi stravecchi.



Vitigni

60% Corvina veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Da vigneti siti in Jago di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica.

Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 200 e 350 m s.l.m.

Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento

Pergola con densità di circa 4000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Da una resa di 9.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 60 ettolitri di vino.

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nei primi quindici giorni del mese di ottobre. Le uve vengono immediatamente vinificate.

Vinificazione

La seconda fermentazione viene effettuata tra gennaio-febbraio sulle vinacce di Amarone ad una temperatura di 15 -20° C per circa 10-15 giorni.

Maturazione

Permanenza in serbatoi di acciaio per 2 mesi.

Successivo trasferimento in legno e maturazione per 12 mesi.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Conservabilità

Conservabile per 5-10 anni.

Colore Colore rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo Profumo intenso, fruttato, di confettura, speziato.

Sapore Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo.

Temperatura di servizio 18°C

Abbinamenti gastronomici Si accompagna a qualsiasi piatto di carne, selvaggina, grigliate e arrostiti. Formaggi stravecchi.

Formati disponibili 750 mL, 1500 mL, 3000 mL

Dati analitici medi Gradazione alcolica: 14,50%vol

Zuccheri riduttori: 6,0 g/l

Estratto non riduttore: 29 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

pH 3,55

