



# RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



## MASÙ DI JAGO

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.

## Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011

Grande struttura, notevole complessità: è il grande rosso simbolo della Valpolicella, noto e apprezzato nel mondo. Da uve raccolte esclusivamente dai vigneti collinari della Valpolicella, lasciate appassire con cura e sapienza, pigiate e sottoposte a una lunga permanenza sulle vinacce. Matura in botte di rovere, si affina in bottiglia. Impareggiabile, seducente: un compagno ideale per serate molto speciali.



### *Vitigni*

75% Corvina veronese, 10% Corvinone, 15% 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 6.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 24 ettolitri di vino.

### *Epoca e conduzione della vendemmia*

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla terza decade del mese di settembre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà ad un calo del 35-40%.

### *Vinificazione*

In gennaio si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve.

La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox.

La macerazione ha una durata di 40-60 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 5-20°C.

### *Maturazione*

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

Successivo trasferimento in legno e maturazione per 24 mesi.

### *Affinamento*

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

### *Conservabilità*

Conservabile per 8-12 anni

**Colore** Colore rosso rubino carico con riflessi granati.

**Profumo** Profumo caratteristico, intenso, fruttato, speziato, etereo.

**Sapore** Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo. La morbidezza viene controbilanciata da una elegante acidità.

**Temperatura di servizio** 18°-20°C. Si consiglia di stappare un'ora prima di servirlo

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse, arrostiti, grigliate, insuperabile con formaggi a pasta dura. Ottimo per la cucina, per la preparazione di brasati e del famoso risotto.

**Formati disponibili** 750 mL, 1500 mL, 3000 mL

**Dati analitici medi** Gradazione alcolica: 16 % vol

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Estratto non riduttore: 31 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l

pH 3,50

