



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



Le Selezioni

È la terra che possiede le qualità, all'uomo non resta che comprenderle. L'offerta dell'azienda Recchia è lo specchio di un sapere artigianale di un fare vino che si converte in ricerca e in progetto, fondati sull'attento studio delle peculiarità di ogni vigneto. È così che nascono le Selezioni. Grandi vini, apprezzati e premiati come l'Amarone Ca' Bertoldi, il Recioto Classico La Guardia, l'elegante Passito Le Vigne Bianche, il Valpolicella Ripasso Le Muraie ed il Korvilot, rosso da appassimento.

Le Muraie Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore 2011

Unico nel suo genere. Le Muraie è un Valpolicella Ripasso ottenuto facendo rifermentare il Valpolicella Classico Superiore sulle vinacce di Recioto ancora intrise di vino dolce. Il risultato è un vino di gran carattere, corposo, dal bouquet avvolgente, morbido e rotondo al gusto. Un piccolo grande successo che va diviso a metà tra l'enologo e il pregiato vigneto che si arrampica sui pendii di Negrar.



Vitigni

75% Corvina veronese, 10% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Oseleta

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Da vigneti collinari del comune di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 200 e 350 m s.l.m.

Le viti vengono coltivate su terrazze naturali, sostenute da muri a secco, in gergo "Marogne", in una condizione microclimatica del tutto particolare, legata alla presenza della roccia madre. 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 50 ettolitri di vino.

Epoca e conduzione della vendemmia

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

Vinificazione

La seconda fermentazione viene effettuata in febbraio-marzo sulle vinacce di Recioto ad una temperatura di 15°-20° C per circa 15-20 giorni. Si effettuano rimontaggi periodici.

Maturazione

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

Successivo trasferimento in legno e maturazione per 18 mesi

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Conservabilità

Conservabile per 8-10 anni.

Colore Colore rosso rubino carico

Profumo Profumo caratteristico, intenso, di mora, cannella, caffè tostato, liquirizia, cioccolato amaro e mentuccia.

Sapore Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo.

Temperatura di servizio 18°-20°C.

Abbinamenti gastronomici Si accompagna a qualsiasi piatto di carne, selvaggina, grigliate e arrostiti. Formaggi stravecchi. Ottimo anche da solo per apprezzarne la piacevole complessità

Formati disponibili 750 mL, 1500 mL, 3000 mL

Dati analitici medi Gradazione alcolica: 14,50% vol

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Estratto non riduttore : 30 g/l

Acidità totale: 6,00 g/l

pH 3,50

