

Amarone della Valpolicella Classico **DOCG**



RECCHIA

DAL 1906



55%

Corvina
Veronese

35%

Corvinone

10%

Rondinella

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Da vigneti siti nella Valpolicella Classica. Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 150 e 350 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola doppia veronese con densità di circa 3.300 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Da una resa di 4.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 16 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla seconda 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 dicembre si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di 10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 5-10°C. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox per 15-20 giorni.

MATURAZIONE

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per 30 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

SHELF LIFE

Conservabile per 8-10 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

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

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 16 % vol

Zuccheri riduttori: 3,5 g/l

Estratto non riduttore: 31 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l

pH: 3,50