

Rosso Veneto Passito

KORVILOT IGT

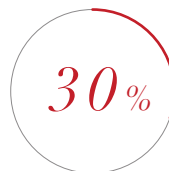


RECCHIA

DAL 1906



Corvina
Veronese



Merlot

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

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. Terreno argilloso e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola con densità di circa 3.300 ceppi per ettaro.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Le due uve vengono raccolte separatamente, prima il Merlot nella prima quindicina di settembre, poi la Corvina, a fine mese.

VINIFICAZIONE

Dopo un accurato appassimento di circa 50 giorni si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve. La macero-fermentazione è tradizionale, in vinificatori di acciaio inox per 20 giorni alla temperatura di 16-18°C.

MATURAZIONE

Permanenza in serbatoi di acciaio per 3 mesi. Successivo trasferimento in tonneau francesi e maturazione per 12 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

SHELF LIFE

Conservabile per 8-10 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore rosso rubino, carico, intenso.

PROFUMO

Profumo di confettura, mora, ciliegia, prugna con sentori speziati.

SAPORE

Gusto pieno, vellutato, rotondo, sapido con un finale lungo e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo sostenitore di piatti importanti, carni rosse, selvaggina e grigliate di ogni genere: un vino da mettere alla prova.

FORMATI DISPONIBILI

750 mL

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 16.0 % vol

Zuccheri riduttori: 5 g/l

Estratto non riduttore: 33 g/l

Acidità totale: 6,00 g/l

pH: 3,6