

Recioto della Valpolicella Classico

**LA GUARDIA
DOCG**



RECCHIA

DAL 1906



55%

Corvina
Veronese

25%

Corvinone

20%

Rondinella

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Dal vigneto omonimo sito in Jago di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica. Zona pedo-collinare con altitudine 250 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina con densità di circa 3000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Da una resa di 4.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 15 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla prima decade del mese di ottobre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà ad un calo del 40-45%.

VINIFICAZIONE

In febbraio si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di 10-15 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 10-15°C. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox per 20-25 giorni.

MATURAZIONE

Permanenza in serbatoi di acciaio per 2 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per 18 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore rosso rubino carico.

PROFUMO

Profumo pulito, complesso, di fiori di viola, marmellata di ciliegie e prugne, se invecchiato di amarene sotto spirito, speziato.

SAPORE

Gusto robusto, armonico, rotondo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°-18°C. Si consiglia di stappare un'ora prima di servirlo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il panettone, il Pandoro di Verona, crostate e pastafrolle, dolci secchi sono i classici abbinamenti; eccellente con il cioccolato, anche fondente, è trasgressivo ma invitante con i formaggi piccanti.

FORMATI DISPONIBILI

500 ml

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 13% vol
Zuccheri riduttori: 130 g/l
Estratto non riduttore: 35 g/l
Acidità totale: 6,5 g/l
pH: 3,60