



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.

Ca' Bertoldi Amarone della Valpolicella Docg Classico RISERVA

Noi della famiglia Recchia da sempre ci dedichiamo alla produzione di preziosi vini, con passione amore e tenacia. Questo Amarone, il nostro Ca' Bertoldi Riseva, è proprio uno di questi. Prodotto solo nelle migliori annate è una esemplare espressione del suo territorio di origine: la Valpolicella Classica. La perfetta armonia tra robustezza del corpo e rotondità del gusto lo elevano ai massimi livelli della categoria. Matura per anni in botti di rovere, si affina a lungo in bottiglia. È l'ideale per meditazioni e conversazioni fuori pasto. Sorprende a ogni assaggio, come un eterno e fedele innamorato.



Vitigni

55% Corvina veronese, 25% Corvinone, 20% Rondinella,

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Dai vigneti siti nel cuore della Valpolicella Classica.

Zona pedo-collinare con altitudine 300-350 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 4,5000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 18 ettolitri di vino.

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nei primi giorni del mese di ottobre. 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, per 20-25 giorni.

La macerazione ha una durata di 10-15 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 5- 20°C. Si effettuano rimontaggi periodici.

Maturazione

Permanenza in serbatoi di acciaio per 6 mesi.

Successivo trasferimento in legno e maturazione per circa 5 anni.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Shelf life

Conservabile per 10-20 anni.

Colore Colore rosso rubino carico con riflessi granati.

Profumo Profumo caratteristico, intenso, fruttato, speziato, etereo. Ricorda le ciliegie sotto spirito.

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

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 anche piccanti. Inimitabile tra i lieti conversari fuori pasto.

Dati analitici medi Gradazione alcolica: 16,5 % vol
Zuccheri riduttori: 8 g/l
Estratto non riduttore: 32 g/l
Acidità totale: 6,00 g/l
pH 3,60

