



# 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.

### Korvilot Rosso Veneto Igt Passito

Corvina e Merlot: due uve dalle forti e distinte personalità unite dalla vinificazione dopo un lento e accurato appassimento, si affina in piccole botti francesi e americane. E' così che nasce Korvilot: un vino dal carattere deciso, fedele espressione delle sue origini. Colore rosso rubino carico, intenso; profumo di confettura, mora, ciliegia, prugna con sentori speziati, vanigliati: gusto pieno, avvolgente, rotondo accompagnati da un maestoso equilibrio tra freschezza e tannicità.



#### *Vitigni*

70% Corvina veronese, 30% Merlot.

#### *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*

Guyot con densità di circa 4000 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 60 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 8-20°C.

#### *Maturazione*

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

#### *Affinamento*

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

#### *Shelf life*

Conservabile per 8-10 anni.

**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 9 g/l

Estratto non riduttore: 33 g/l

Acidità totale: 6,00 g/l

pH 3,70

