



# 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.

## La Guardia Recioto della Valpolicella D.o.c.g Classico

Difficile dimenticare l'esperienza olfattiva e gustativa di un Recioto ai massimi livelli per complessità e struttura. Un'attenta selezione dei grappolini appassisce sui graticci fino a febbraio. La lenta fermentazione evolve donando al vino la sua particolare complessità aromatica e gustativa. Matura per poco tempo in legno nuovo solo in parte e si affina poi in bottiglia. Eccellente subito, ma può superare i 10 anni senza perdere nulla delle sue eccezionali qualità.



### *Vitigni*

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

### *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 con densità di circa 3000 ceppi per ettaro

### *Resa per ettaro*

Da una resa di 5.000 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 fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox.

La macerazione ha una durata di 10-15 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 5-16°C

### *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

**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 meid** Gradazione alcolica: 13,5% vol

Zuccheri riduttori: 130 g/l

Estratto non riduttore: 35 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

pH 3,60

