



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.

Le Muraie Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore

Unico nel suo genere. Le Muraie è un Valpolicella Ripasso ottenuto facendo rifermentare il Valpolicella Classico Superiore sulle vinacce di Recioto ancora intrise di vino dolce. Il risultato è un vino di gran carattere, corposo, dal bouquet avvolgente, morbido e rotondo al gusto. Un piccolo grande successo che va diviso a metà tra l'enologo e i pregiati vigneti dell'azienda Recchia.



Vitigni

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

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Da vigneti collinari, nel cuore della Valpolicella Classica

Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 150 e 350 m s.l.m.

Le viti vengono coltivate su terrazze naturali, sostenute da muri a secco, in gergo "Marogne", in una condizione microclimatica del tutto particolare, legata alla presenza della roccia madre. Terreno argilloso e calcareo.

Sistema di allevamento

Pergola con densità di circa 4000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Da una resa di 7.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 50 ettolitri di vino.

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nei primi giorni del mese di ottobre.

Le uve vengono immediatamente vinificate.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura delle uve.

La macerazione ha una durata di circa 10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 20°C.

La seconda fermentazione viene effettuata in febbraio-marzo sulle vinacce di Recioto ad una temperatura di 15°-20° C per circa 15-20 giorni. Si effettuano rimontaggi periodici.

La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio.

Maturazione

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

Successivo trasferimento in legno e maturazione per 18 mesi

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Shelf life

Conservabile per 8-10 anni.

Colore Colore rosso rubino carico

Profumo Profumo caratteristico, intenso, di mora, cannella,

Sapore Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo.

Temperatura di servizio 18°-20°C.

Abbinamenti Si accompagna a qualsiasi piatto di carne, selvaggina,

gastronomici grigliate e arrostiti. Formaggi stravecchi. Ottimo anche da solo per apprezzarne la piacevole complessità

Formati disponibili 375ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

Dati analitici medi Gradazione alcolica: 14,50% vol

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Estratto non riduttore : 30 g/l

Acidità totale: 6,00 g/l

pH 3,50

