



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

Siamo nel cuore della Valpolicella Classica. Masù è il colle che separa la vallata di Negrar da quella di Marano: due comuni storici di questa regione. Qui ha sede l'azienda Recchia e a questo territorio così importante per noi, abbiamo voluto dedicare questa nostra produzione.

Recioto della Valpolicella Docg Classico

Di corpo robusto, dolce e complesso al gusto, lascia la bocca piacevolmente pulita. È il Recioto classico, amatissimo vino da dessert. Il vino Retico che ha letteralmente fatto la storia della Valpolicella. Celebre fin dal primo secolo dopo Cristo, conosciuto e celebrato dai Romani, anche da Augusto. Cinquecento anni dopo fece dire a Cassiodoro, ministro di Teodorico: "Il vino puro dal colore regale e dal sapore speciale (...). La sua dolcezza si avverte con indicibile fragranza...".



Vitigni

60% Corvina veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Da vigneti siti nella Valpolicella Classica.

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

Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento

Pergola trentina con densità di circa 4000 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

La raccolta delle uve spargole, esposte al sole e completamente mature è esclusivamente manuale effettuata a partire dalla fine del mese settembre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà a febbraio ad un calo del 40-45%.

Vinificazione

Nei primi 15 giorni di febbraio si procede ad una soffice diraspatura e pigiatura delle uve.

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

La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox per 10-15 giorni.

Maturazione

Permanenza in serbatoi di acciaio per 12 mesi.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Shelf life

Conservabile per 5 anni.

- Colore** Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.
Profumo Profumo di amarene sotto spirito, speziato, vaniglia, cioccolato, liquirizia, viola e rosa
Sapore Gusto morbido, pieno, accattivante.

Il corpo è robusto ma delicatissimo per il dolce che avvolge; complesso, ricorda appieno i sentori dell'olfatto, molto armonico, lascia la bocca piacevolmente pulita.

Temperatura di servizio 14°-18°C.
Abbinamenti gastronomici Dessert in genere, paste secche, pandoro di Verona, cioccolato.

Formati disponibili 750 mL

Dati analitici medi Gradazione alcolica: 12,5% vol
Zuccheri riduttori: 150 g/l
Estratto non riduttore: 35 g/l
Acidità totale: 6,0 g/l
pH 3,60



MASÙ DI JAGO