



# RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



## MASÙ DI JAGO

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.

## Valpolicella Doc Classico 2022

Il classico senza tempo. Di corpo medio e con contenuto alcolico moderato, sorprende per la modernità del suo gusto giovane. Le uve della Valpolicella vengono raccolte quando non hanno già raggiunto la piena maturazione, perché possano esprimere al meglio la freschezza che può a lungo accompagnare la carica della fragranza fruttata. A tavola, un brillante convitato, non senza un certo carattere.



### *Vitigni*

65% Corvina veronese, 15% 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 circa 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 nella seconda metà del mese di settembre. Le uve vengono immediatamente vinificate.

### *Vinificazione*

Diraspatura e pigiatura delle uve.

La macerazione ha una durata di circa 7 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 18-20°C.

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

### *Maturazione*

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

### *Affinamento*

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

### *Shelf life*

Si apprezza in annata e nei due anni successivi.

|                |  |
|----------------|--|
| <i>Colore</i>  | Colore rosso rubino brillante.   |
| <i>Profumo</i> | Profumo floreale, fruttato. Spiccano i frutti rossi, tra tutti ciliegia e mora, piacevole nota sapida. |
| <i>Sapore</i>  | Armonico, equilibrato. Riprende i profumi. Buona la Nota di freschezza che accompagna.                 |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <i>Temperatura di servizio</i>  | 16°-18°C  |
| <i>Abbinamenti gastronomici</i> | Si accompagna ad antipasti, primi piatti con ragù di carne, carni bianche e rosse e ogni pasto non troppo impegnativo |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <i>Formati disponibili</i> | 375 ml, 750 ml   |
| <i>Dati analitici medi</i> | Gradazione alcolica: 13,0% vol<br>Zuccheri riduttori: 6 g/l<br>Estratto non riduttore: 26 g/l<br>Acidità totale: 5,50 g/l<br>pH 3,50 |

