



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



Siamo nel cuore della Valpolicella Classica. Masùà 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 2020

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.

Colore Colore rosso rubino brillante.

Profumo Profumo floreale, fruttato. Spiccano i frutti rossi, tra tutti ciliegia e mora, piacevole nota sapida.

Sapore Armonico, equilibrato. Riprende i profumi. Buona la Nota di freschezza che accompagna.

Temperatura di servizio 16°-18°C

Abbinamenti gastronomici Si accompagna ad antipasti, primi piatti con ragù di carne, carni bianche e rosse e ogni pasto non troppo impegnativo

Formati disponibili 750 mL

Dati analitici medi Gradazione alcolica: 13,0% vol

Zuccheri riduttori: 6 g/l

Estratto non riduttore: 26 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

pH 3,50

