



# 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 Superiore 2018

Questo Valpolicella Classico Superiore si presenta con un carattere deciso, pieno ed equilibrato. Di distinta struttura e contenuto alcolico medio, si presenta con colore rosso rubino carico, profumo fruttato, fine, elegante e speziato. Il gusto è piacevolmente sapido, armonico, da definire rotondo. Accompagna primi piatti, carni bianche e rosse fino ad arrosti di selvaggina, salumi.



### *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 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 nelle ultime settimane 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 fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox

### *Maturazione*

Permanenza in serbatoi di acciaio per 2 mesi.

Successivo trasferimento in legno e maturazione per 12 mesi.

### *Affinamento*

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

### *Shelf life*

Conservabile per 3-5 anni.

**Colore** Colore rosso rubino carico

**Profumo** Profumo fruttato, fine, elegante e speziato.

Gusto piacevolmente sapido, armonico da definire rotondo.

**Sapore**

**Temperatura di servizio** 18°C

**Abbinamenti gastronomici** Si accompagna primi piatti, carni bianche e rosse fino ad arrosti di selvaggina. Salumi.

**Formati disponibili** 375 ml, 750 ml

**Dati analitici medi** Gradazione alcolica: 14,0% vol

Zuccheri riduttori: 6,0 g/l

Estratto non riduttore: 28 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

pH 3,50

