



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

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.

Sapore Gusto piacevolmente sapido, armonico da definire rotondo.

Temperatura di servizio 18°C

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

Formati disponibili 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

