RECCHIA
DAL 1906
Terre di vino e di uomini

MASÙA DI JAGO

Siamo nel cuore della Valpolicella Classica. Masùa 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 Ripasso Doc Classico Superiore

Al re della Valpolicella, l'Amarone, il Ripasso deve molte delle sue grandi qualità. Si ottiene infatti da una nuova fermentazione del Superiore sulle vinacce di Amarone, ancora intrise di vino. Un vino di corpo e complesso, con un ottimo equilibrio tra struttura, alcol e acidità. Un commensale colto e arguto, robusto eppure raffinato, che ama piatti di carne e selvaggina, o formaggi stravecchi.

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 nei primi quindici giorni 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 seconda fermentazione viene effettuata tra gennaio-febbraio sulle vinacce di Amarone ad una temperatura di 15 -20° C per circa 10-15 giorni.
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 5-10 anni.

Colore	Colore rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento.
Profumo	Profumo intenso, fruttato, di confettura, speziato.
Sapore	Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo.
Temperatura di servizio	18°C
Abbinamenti gastronomici	Si accompagna a qualsiasi piatto di carne, selvaggina, grigliate e arrosti. Formaggi stravecchi.
Formati disponibili	750 mL, 1500 mL, 3000 mL
Dati analitici medi	Gradazione alcolica: 14,5%vol Zuccheri riduttori: 6,0 g/l Estratto non riduttore: 29 g/l Acidità totale: 5,50 g/l pH 3,55

Azienda Agricola Fratelli RECCHIA sa di Recchia Riccardo e Roberto www.recchiavini.it info@recchiavini.it
Via Cà Bertoldi, 30- 37024 Negrar VR COD. FISC. E P.IVA 00936020239 Tel. 045-7500584 Fax.045-7501970