



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



I Le Selezioni

È la terra che possiede le qualità, all'uomo non resta che comprenderle. L'offerta dell'azienda Recchia è lo specchio di un sapere artigianale di un fare vino che si converte in ricerca e in progetto, fondati sull'attento studio delle peculiarità di ogni vigneto. È così che nascono le Selezioni. Grandi vini, apprezzati e premiati come l'Amarone Ca' Bertoldi, il Recioto Classico La Guardia, l'elegante Passito Le Vigne Bianche, il Valpolicella Ripasso Le Muraie ed il Korvilot, rosso da appassimento.

La Guardia Recioto della Valpolicella D.o.c.g Classico 2016

Difficile dimenticare l'esperienza olfattiva e gustativa di un Recioto ai massimi livelli per complessità e struttura. Un'attenta selezione dei grappolini appassisce sui graticci fino a febbraio. La lenta fermentazione evolve donando al vino la sua particolare complessità aromatica e gustativa. Matura per poco tempo in legno nuovo solo in parte e si affina poi in bottiglia. Eccellente subito, ma può superare i 10 anni senza perdere nulla delle sue eccezionali qualità.



Vitigni

55% Corvina veronese, 25% Corvinone, 20% Rondinella

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Dal vigneto omonimo sito in Jago di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica.

Zona pedo-collinare con altitudine 250 m s.l.m.

Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento

Pergola con densità di circa 3000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Da una resa di 5.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 15 ettolitri di vino.

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla prima decade del mese di ottobre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà ad un calo del 40-45%.

Vinificazione

In febbraio si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve.

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

La macerazione ha una durata di 10-15 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 5-16°C

Maturazione

Permanenza in serbatoi di acciaio per 2 mesi

Successivo trasferimento in legno e maturazione per 18 mesi.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 4 mesi

Colore Colore rosso rubino carico

Profumo Profumo pulito, complesso, di fiori di viola, marmellata di ciliegie e prugne, se invecchiato di amarene sotto spirito, speziato.

Sapore Gusto robusto, armonico, rotondo.

Temperatura di servizio 14°-18°C. Si consiglia di stappare un'ora prima di servirlo.

Abbinamenti gastronomici Il panettone, il Pandoro di Verona, crostate e pastafrolle, dolci secchi sono i classici abbinamenti; eccellente con il cioccolato, anche fondente, è trasgressivo ma invitante con i formaggi piccanti.

Formati disponibili 500 mL

Dati analitici meid Gradazione alcolica: 13,5% vol

Zuccheri riduttori: 130 g/l

Estratto non riduttore: 35 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

pH 3,60

