



# RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



Siamo nel cuore della Valpolicella Classica. Masù 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.

## Recioto della Valpolicella Docg Classico 2018

Di corpo robusto, dolce e complesso al gusto, lascia la bocca piacevolmente pulita. È il Recioto classico, amatissimo vino da dessert. Il vino Retico che ha letteralmente fatto la storia della Valpolicella. Celebre fin dal primo secolo dopo Cristo, conosciuto e celebrato dai Romani, anche da Augusto. Cinquecento anni dopo fece dire a Cassiodoro, ministro di Teodorico: "Il vino puro dal colore regale e dal sapore speciale (...). La sua dolcezza si avverte con indicibile fragranza...".



### *Vitigni*

60% Corvina veronese, 20% 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 4.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 15 ettolitri di vino.

### *Epoca e conduzione della vendemmia*

La raccolta delle uve spargole, esposte al sole e completamente mature è esclusivamente manuale effettuata a partire dalla fine del mese settembre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà a febbraio ad un calo del 40-45%.

### *Vinificazione*

Nei primi 15 giorni di febbraio si procede ad una soffice diraspatura e pigiatura delle uve.

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

La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox per 10-15 giorni.

### *Maturazione*

Permanenza in serbatoi di acciaio per 12 mesi.

### *Affinamento*

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

### *Shelf life*

Conservabile per 5 anni.

**Colore** Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.

**Profumo** Profumo di amarene sotto spirito, speziato, vaniglia, cioccolato, liquirizia, viola e rosa

**Sapore** Gusto morbido, pieno, accattivante.

Il corpo è robusto ma delicatissimo per il dolce che avvolge; complesso, ricorda appieno i sentori dell'olfatto, molto armonico, lascia la bocca piacevolmente pulita.

**Temperatura di servizio** 14°-18°C.

**Abbinamenti gastronomici** Dessert in genere, paste secche, pandoro di Verona, cioccolato.

**Formati disponibili** 750 ml

**Dati analitici medi** Gradazione alcolica: 13% vol

Zuccheri riduttori: 150 g/l

Estratto non riduttore: 35 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l

pH 3,60



MASÙ DI JAGO