

Recioto della Valpolicella Classico **DOCG**



RECCHIA

DAL 1906



60%

Corvina
Veronese

20%

Corvione

20%

Rondinella

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

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 doppia veronese con densità di circa 3.300 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.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

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: 12,5% vol
Zuccheri riduttori: 140 g/l
Estratto non riduttore: 35 g/l
Acidità totale: 6,5 g/l
pH: 3,60