

Valpolicella Classico Superiore DOC



RECCHIA

DAL 1906



55%

Corvina
Veronese

25%

Corvinone

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 6.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 42 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nelle ultime settimane del mese di settembre. Le uve vengono in parte immediatamente vinificate e in parte lasciate in cassette per circa 10 giorni.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di circa 10-15 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 3 mesi.

SHELF LIFE

Conservabile per 3-5 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore rosso rubino carico.

PROFUMO

Profumo fruttato, fine, elegante e speziato.

SAPORE

Gusto 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

375 ml, 750 ml

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 14,0% vol

Zuccheri riduttori: 3,5 g/l

Estratto non riduttore: 28 g/l

Acidità totale: 5,60 g/l

pH: 3,50